

9月後半放映

☆りんごとさつまいものバターケーキ☆

【材料：ダッチオーブン 1 台分】

- ・りんご1/2個 ・さつまいも…1/3 本 ・バター…20 g ・グラニュー糖…大さじ3
- ・バター…90 g ・砂糖…120 g ・たまご・・・2個 ・バニラオイル…少々
- ・薄力粉…120 g ・ベーキングパウダー…小さじ 1/2 ・仕上げ用粉糖…適量

【作り方】

- ① りんごとさつまいもは1 cm角に切り、鍋に入れバターとグラニュー糖をからめ、火をつけ中火で煮る
- ② ボウルにバターを入れ練り、砂糖を2 回に分けて加え、たまごを少しずつ入れていく
- ③ バニラオイルをふり、薄力粉とベーキングパウダーを一緒にふるって加え、さっくり混ぜる
- ④ りんごとさつまいもを生地と合わせ、オーブンシートを敷いたダッチオーブンに流し入れ、ココットダッチオーブン調理で13分加熱し、余熱で20分おく
- ⑤ 仕上げに粉糖をふり、切り分ける