

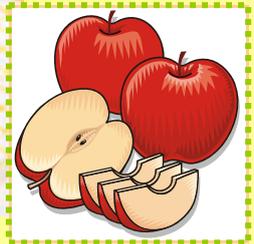
焼くだけアップルケーキ

リンゴを切って混ぜて焼くだけ♪

かなり簡単にできるので、お昼ごはんのあとちゃちゃっと作っておやつに食べられます。
ヨーグルトもたっぷり入っているのでヘルシーでさっぱりです☆

【材料20cmの型】

- ・薄力粉…100g
- ・砂糖……80g
- ・ベーキングパウダー…小1
- ・ヨーグルト…200ml
- ・サラダ油…70ml
- ・リンゴ…1個(180g)
- ・レモン汁…1/2 個分
- ・バター…適量



作り方♪

- ① リンゴは縦6～8つのくし切りにし、皮をむいて芯を取り除き、薄切りにする。
薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーを合わせて網に通す。
オーブンの中又は上段に天板を入れ160℃、50～60分に予熱する。型に薄くバターをぬる。

☆☆ポイント☆☆

ここではガスオーブンを使用しています。オーブンにより、温度差や焼き時間には違いがあるので、ふだんからお家のオーブンの癖を知っておくことをオススメします。

- ② ヨーグルトにサラダ油、レモン汁を混ぜ合わせ、薄力粉を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。リンゴを加えてサツと混ぜ合わせる。
- ③ 型に流し入れ、160℃に予熱したオーブンに入れる。
50～60分焼き、表面に薄く焼き色がつけば取り出してそのまま冷まし、粗熱が
取れれば型から取り出し、切り分ける。 完成★



☆ちょっとヒント☆

冷たく冷ましてもおいしいです♪バニラアイスと盛り合わせたり、アップルジャムを添えても！シンプルに粉砂糖を振り掛けても、いいですね！



さつまいもお菓子の定番♪

★スイートポテト★

★材料（12個分）

さつまいも	
…400g～430g（大1本）	
無塩バター	30g
グラニュー糖	60g
牛乳	大さじ4
塩	少々
卵黄	1個分
ラム酒	大さじ1
卵黄（つや出し用）	1個分
水（つや出し用）	少々



★作り方

- ① さつまいもの皮をむき 1.5cmの厚さの輪切りにしてしばらく水にさらします。
- ② 鍋にサツマイモを入れ、竹串をさしてスツと通るまでゆでる。
- ③ 湯をきり、さつまいもが熱いうちに細かくつぶします。
- ④ バターをいれよく練り、さらに牛乳・グラニュー糖・塩を加え弱火にかけます。
- ⑤ 水分が蒸発しさつまいもがもったりするまで（しゃもじからおちない位）よく練り火を止めます。（ここで水分をとばすと成形が楽になります♪）
- ⑥ あら熱をとり、卵黄とラム酒を加えよく混ぜます。
- ⑦ （6）をボート型にし、天板にならべます。表面につや出しの卵黄＋水をハケでぬります。
- ⑧ 180度にあたためておいたオーブンにいれ20分焼きます。表面が乾いたら取り出しもう一度つや出しの卵黄＋水をぬって、表面に焼き色がつくまで5分再度オーブンで焼きます。

<MEMO>

卵黄を二度塗りすると、色がより鮮やかになり見た目がキレイになります！



かぼちゃのババロア

材料(ココット型6個分)

かぼちゃ	160g(正味)	粉ゼラチン	大さじ1
牛乳	160cc	砂糖	40g
卵黄	2個	バニラエッセンス	少々
ラム酒	少々	シナモン	少々
★A			
生クリーム	160cc	砂糖	10g

作り方

1. かぼちゃは皮をむいて適当に切り、柔らかくなるまで蒸して裏ごす。
2. 粉ゼラチンに水45ccを加えてふやかしておく。
3. ボールに卵黄・砂糖を加えて、あわ立て器で白っぽくなるまでよくかき混ぜる。
4. 3に牛乳・かぼちゃを加えて鍋に入れ、弱火で卵黄に火が通るまでまぜながら煮る。
5. 火が通ったら2・シナモン・を加えて混ぜて氷水につけて粗熱をとる。冷めたらラム酒とバニラエッセンスを加える。
6. Aを混ぜて7分立てにして5に2～3回に分けて加えて混ぜ、型に入れて冷やし固める。

別に飾り用の生クリームを用意して、絞り出して飾ったりするとかわいくなります。



お菓子★かぼちゃのフルーチェババロア