

フライパンアップルケーキ



材料 (28cm 径のフライパン 1 枚分)

<りんごソテー>

りんご	2 個
バター	30g
さとう	大さじ 3

<ケーキ生地>

ホットケーキの素	200g
たまご	3 個
さとう	大さじ 4
サラダ油	100cc
インスタントコーヒー	大さじ 1

*ない時は入れなくてもよい

作り方



<ケーキ生地を作る>

1. ボウルにたまごを入れてあわたてきでまぜ
さとう、インスタントコーヒーをくわえる。



2. サラダ油、ホットケーキの素を入れて
さっくりと混ぜ合わせる。



<りんごソテーを作る>

3. りんごは 1 個を 8 とうぶんに切り、皮をむく
2 個目もおなじように切る。



4. フライパンにバターとさとうを入れて
中火にかける
バターがとけてきたら、りんごを入れる。
片面がきつね色になるまで焼いたらうらがえす。



5. りんごをきれいにならべ
ケーキの生地をながしいれる。
ふたをして弱火にして 15~20 分くらいやく。



6. ひょうめんがふくらんできて、竹ぐしをさしても
何もついてこなければ火を止める。



7. 大きなさらをかぶせ
いっきにひっくりかえしてケーキをのせる。