

アプリコットのケーキ

カロリー:
(1人分) 217 kcal食塩相当量:
(1人分) 0.1 g

調理時間: 35分

※1/8カットの分量を1人分として計算しています



材料

《 1ホール 》

バター	100g
卵	2個
アプリコット(半割)	6個
グラニュー糖	80g
【A】	
小麦粉	80g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
アーモンドプードル	20g

作り方

1. バターは室温でやわらかい状態にする。卵は溶いておく。
【A】を合わせてふるっておく。
2. ビタクラフトの鍋の底と側面にサラダ油もしくはバター(分量外)を塗り、クッキングシートを敷いてアプリコットを薄切りにして並べる。
3. ボウルにバター(100g)を入れて泡立て器で軽く混ぜ、グラニュー糖を加えしっかりとすり混ぜる。
4. 分離させないように3に卵を少しずつ入れ、1のふるった粉を入れてゴムべらでさっくりと混ぜる。
5. 2の鍋に4を流し込み、フタをして弱火で20分～25分焼く。
ケーキクーラーなどに取り出して冷ます。