

アップルケーキ

材料

りんご（紅玉）3ヶ

卵 2ヶ

砂糖 200g

ベーキングパウダー 小さじ 1/2

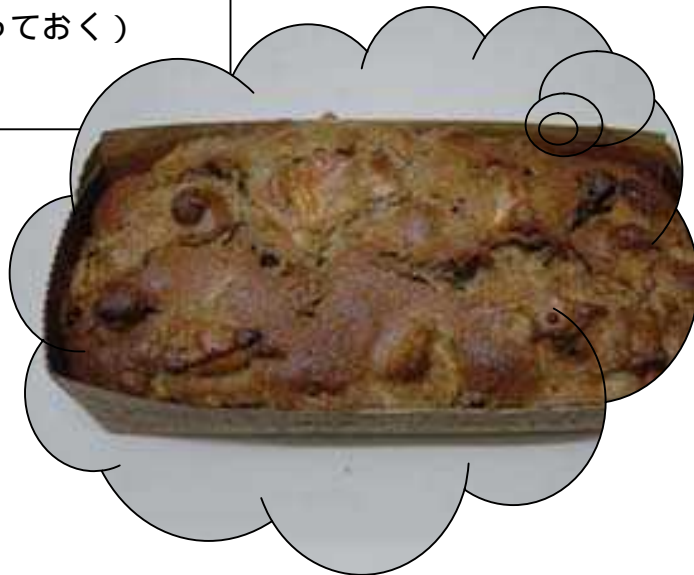
シナモン 小1

塩 1つまみ

くるみ or レーズン 1カップ

サラダ油 1/2カップ

小麦粉 220g（ふるっておく）



作り方

砂糖・サラダ油をまぜあわす。

卵2ヶを割り入れ、塩ひとつまみ、シナモン（レーズン）りんご（4つ割りにして2cm角ぐらいに切っておく）を入れ最後に ふるった小麦粉を入れる。

バターをぬった型に入れ
オーブンで 170 40分程度 焼き上げる。