

子どもと一緒に作る

「おやつ編」

今月のおべんとう

りんごのバーケーキ



●リンゴのバーケーキ

《材料》

ホットケーキミックス 150g
バター 80g 砂糖 70g 卵 3個
A (りんご 小1個、砂糖 大さじ1杯、水
大さじ1杯、レモン汁 少々)

《作り方》

- (1)りんごは芯と種をとり、皮ごと5mmの薄切りにする。鍋に入れ、水と砂糖を加え、焦がさないように弱火で火を通す。
- (2)バターを室温にし、クリーム状にして、砂糖を加え、さらによく練る。卵を少しずつ入れ、最後にホットケーキミックスを加える。
- (3)(2)をオープンシートを敷いた天板に1cm厚さの長方形か正方形に流し、上にりんごの薄切りを並べる。
- (4)オーブンを170℃に設定し、竹串をさして何もつかなくなるまで15～20分焼く。
- (5)食べやすい大きさの棒状に切る。

●調理のポイント

使用するりんごは、身がくすれにくい紅玉がおすすめです。りんごを煮る時は、酸で黒くならないようにステンレス製のお鍋を使うようにしましょう。室温のバターをクリーム状に練る作業や、りんごを並べる飾りつけは、子どもにも楽しくお手伝いできます。焼く前にシナモンやココアを上から振ると、いろいろな味を楽しめます。家族の好みの味を見つけてみましょう。

(指導／江上料理学院副院長・江上佳奈美)

