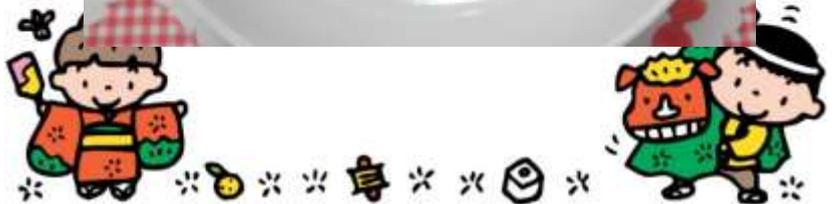




リンゴとクルミのケーキ

□ 材料	約 4人前
リンゴ	1個
砂糖	30g
クルミ	60g
ケーキミックス	150g
卵	1個
バター	30g
牛乳	100cc



□ 作り方

- 【1】 リンゴは皮を剥き4等分にしてスライス・くるみは砕いておく。
- 【2】 小鍋にリンゴ・砂糖を入れさっと煮る。バターは溶かしておく。
- 【3】 ボールに卵、牛乳を加え良く混ぜ、ケーキミックスを加えリンゴも加え混ぜる。
- 【4】 くるみ・バターを加えさっくりと混ぜアルミカップに入れる。
- 【5】 170度に温めたオーブンで15分焼いて出来上がりです。

ケーキミックスを使った簡単おやつです。

リンゴの甘煮を加えると、生地がしっとりとして美味しかったです。

くるみは保育所なので小さく砕きましたが、本来は大き目のほうが、

香ばしくて、リンゴと良く合うと思います。

