

# 美味!伊達な御馳走



～材料～



【たっぷり林檎のパウンドケーキ】

## ■生地

薄力粉	300g
無塩バター	200g
グラニュー糖	100g
卵	4 個
ベーキングパウダー	小さじ 1

## ■煮林檎

林檎（酸味の強いもの）	2 個
レモン果汁	30 cc
グラニュー糖	20g
ラム酒	適量

## ■飾りつけ

林檎	1 個
レモン果汁	20 cc
グラニュー糖	10g

～作り方～

### 1 ■生地

ボウルに常温で柔らかくしたバターとグラニュー糖を入れ、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。

### 2

これに卵を一個ずつ混ぜ、薄力粉とベーキングパウダーを振りにかけて入れる。ヘラで斬る様に混ぜ 30 分冷蔵する。

### 3 ■煮林檎

2cm 角に切った林檎をグラニュー糖と共に鍋に入れ弱火にかける。しんなりしてきたらこれに少量レモン果汁を入れ、

ラム酒をお好みで適量入れる。アルコールを飛ばしたら、粗熱を取り冷蔵庫で冷やす。

### 4

生地に煮林檎を混ぜ、焼型に入れ 170 度のオーブンで 20 分焼く。飾り付け用の煮林檎を作り、表面に並べる。

### 5

表面の林檎が焦げ付かないよう表面にホイルをかぶせて更に 40 分焼いて出来上がり！