

かんたんレシピで気軽につくろう!

みんな幸せ

冬スイーツ



みかんケーキ



《材料：18cm丸焼き方》

- 無塩バター・・・110g
- 砂糖・・・100g
- 卵・・・2個
- A
- 薄力粉・・・120g
- ベーキングパウダー・小さじ1/3
- みかんの果汁・・・大さじ1と1/2
- みかんの輪切り・・・8枚
- グラニュー糖・・・大さじ1
- B
- みかん果汁・・・大さじ3
- 砂糖・・・大さじ2
- コアントロー・・・大さじ1/2

【1人あたり エネルギー 234cal 塩分 0.04g 1食分 73円】

- 1 バターと卵は常温に戻しておく。Aは2回ふるっておく。クッキングシートで型紙を作り、型に敷いておく。オーブンは予熱する。
- 2 みかんはよく洗い、皮付き5mm厚さの輪切りを9枚作る。グラニュー糖をふっておく。みかん果汁を合計(約70ml)とる。
- 3 ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーでよく混ぜる。砂糖を3回に分けて入れ、1回ごとに白っぽくふわっとするまでよく混ぜる。(1回に1分は混ぜる。)
- 4 次に溶き卵を4～5回にわけて加、1回ごとにしっかり混ぜる。(1回に1分は混ぜる。)
- 5 ゴムベラに持ち替え、Aを加えてさっくりと混ぜる。
- 6 粉気がなくなったら、みかん果汁(大さじ1と1/2)加えて、さっくり混ぜる。
- 7 生地を型の隅々まで入れてから表面を平らにする。輪切りのみかんを並べ、型ごと10cmの高さから落として、空気を抜く。
- 8 余熱をかけておいたオーブンで、180℃・30分焼く。
- 9 小鍋にBを合わせ、混ぜて火にかける。中心で沸騰したら、別のボウルにあけて冷まし、グラマンニエを加える。
- 10 ケーキが焼きあがったら、型ごと10cmの高さから落として、蒸気を抜き、焼き縮みを防ぐ。熱いうちに、ケーキの表面にみかんのシロップを塗る。あら熱が取れたら、型と型紙をはずし、乾いたふきんをかけてます。

みかんの果汁がたっぷりしみこんだ生地は、ふわふわ! 見た目にもかわいいみかんケーキ! 是非、お試しください

りんごチョコマフィン



《材料：10個分》

- 無塩バター・・・60g
- グラニュー糖・・・60g
- 卵(L)・・・1個
- 生クリーム・・・50g
- 薄力粉・・・90g
- 無糖ココア・・・10g
- ベーキングパウダー・3g

- A
- りんご・・・150g
- 無塩バター・・・15g
- グラニュー糖・・・15g
- レモン汁・・・大さじ1
- シナモン・・・適量

トッピング用

- B
- チョコチップ・・・適量
- りんご・・・適量

【1人あたり エネルギー 172kcal 塩分 0.09g 1食分 50円】

- 1 りんごは皮をむき3mmの角切りにする。
- 2 フライパンにバターとグラニュー糖を入れて弱火にかけ、バターが溶けたら、りんご・レモン汁を入れる。
- 3 しんなりしてきたらシナモンを加え火を止め冷ましておく。
- 4 ボウルに常温に戻したバター・グラニュー糖を入れ、白くふんわりするまで泡立て器で混ぜる。
- 5 溶き卵を2～3回に分けて加えその都度よく混ぜる。
- 6 ふるった○を加えゴムベラでさっくり混ぜたら生クリームを加える。
- 7 冷ましたりんごを加え混ぜたらマフィンカップに8分目まで入れ、チョコチップと生の角切りりんごをトッピングする。
- 9 170度に予熱したオーブンで20～25分焼いて出来上がり。

キャラメリゼしたりんごをふんだんに使ったチョコマフィンは冬のスイーツにピッタリです!