

# I.アルファ化米粉の館山りんごケーキ ~apple CAKE~ (Tateyama apple cake of amorphous rice flour)

## レシピの紹介

館山りんごの甘酸っぱさとカラメルのほろ苦さが絶妙にマッチして口の中いっぱいに広がります。アルファ化米粉を使うことで、しっとりしたケーキに仕上がりました。底の部分は、少し硬めに焼きあがっていて、サクサク感もあり、クッキーのような食感になるように工夫しました。簡単に作れてとってもおいしいケーキです。

### ○所要時間(60分)

### ○材料(6人分)

館山特産りんご「ふじ」1/2個

#### 【カラメル】

バター（食塩不使用）25g

グラニュー糖 30g

#### 【生地】

アルファ化米粉 30g

ベータ米粉 120g

バター（食塩不使用）60g

グラニュー糖 80g

卵 1個

りんごジュース 60ml

ベーキングパウダー 小さじ1

### ○作り方

1. 小鍋にカラメル用のグラニュー糖を入れて中火にかけ、スプーンで混ぜながら茶色になったら火からおろして、バターを加えて素早く混ぜ合わせ、丸型に流し入れて均一に広げる。
2. 常温に戻しておいたバターをボウルに入れて、ゴムベラでクリーム状にし、グラニュー糖、溶き卵、りんごジュースを入れて混ぜ合わせる。
3. 2にアルファ化米粉とベータ米粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせた粉をふるい入れ、ゴムベラで混ぜる。

- りんごを5mm厚にスライスして、1に敷き詰め、3を流し入れて平らにならす。
- 180°Cに温めたオーブンで30分焼く。
- 焼きあがったら少し冷ましてから、平らな皿にあててひっくり返して盛り付けて完成。

## 写真

