

アップルケーキ (タミさんのパン焼き器で)

材料 (タミパンクラシック 1 台分)

卵		2 個
黒砂糖 (粉末)		大さじ 4
牛乳		大さじ 4
塩		小さじ 1/3
小麦粉		100 g
ベーキングパウダー		小さじ 2
煮リンゴ	リンゴ	2 個
	砂糖	大さじ 4
	レモン汁	大さじ 1
バター		小さじ 1



- ① タミさんのパン焼き器の内側にバターをしっかりと塗ります。
- ② ボウルに卵・黒砂糖・牛乳・塩を入れて泡立て器で良く混ぜます。
- ③ 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて②に加え混ぜ込みますが、多少小麦粉のダマが残っても良いので混ぜすぎないでください。
- ④ ①のパン焼き器に生地を流し込みフタをして、中火と弱火の間くらいの火加減で焼きます。
- ⑤ 7～8分焼いて鍋肌が焼けた状態のところに煮リンゴをスプーンで生地中央部分に落とし入れます。
- ⑥ 再びフタをして焼き上面が焼けたら (焼きはじめから 15 分後位) 出来上がり。中身のリンゴが出ないように気を付けてパン焼き器からはずしてください。