



デザート
メニュー

パーティ料理やおやつにピッタリな、簡単で美味しい一品です。

カリフォルニア・レーズンとリンゴのケーキ

クランブルのサクサクした食感と、しっとりとしたケーキのバランスが絶妙です。大人向けには、ラムレーズンを使うのもお勧めです。

材料 [21cm丸型1台分]

ケーキ台

マーガリン	125g
砂糖	100g
卵	2コ
小麦粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ2
リンゴ	中1コ
カリフォルニア・レーズン	60g
シナモンパウダー	適量

クランブル

バター	100g
マーガリン	150g
小麦粉	200g
砂糖	100g
ラム酒	小さじ1

作り方

- 1 ケーキ台を作る。マーガリンと砂糖をよく混ぜ、卵を加えよく混ぜる。小麦粉とベーキングパウダーを少しづつ加える。
- 2 1をケーキの型に入れる。
- 3 リンゴを薄切りにして2の上に均等に乘せる。リンゴの上にカリフォルニア・レーズンとシナモンを散らす。
- 4 クランブルを作る。バターとマーガリンを手で細かくし、小麦粉と砂糖、ラム酒を加える。混ぜたら、3の上に広げる。
- 5 180°Cに予熱したオーブンで45～60分焼く。

