

りんごの米粉ケーキ

(材料=4人分)

(作り方)

①無塩バター	100 g
砂糖	70 g
卵	1 個
米粉	100 g
ベーキングパウダー	2 g

②りんご	1 個
------	-----

- ① 米粉とベーキングパウダーを一緒にして篩にかけておきます。
- ② ボールにバターを入れて滑らかに混ぜ合わせ、砂糖を入れて混ぜ合わせ、溶き解した卵を3回位に分けて混ぜながら入れ、①を混ぜ合わせます。
- ③ ケーキ型に紙を敷いて②を入れて表面を平らにして、薄くスライスしたリンゴを上に乗せて並べ 180℃のオーブンで約 25 分焼きます。

りんごの米粉クレープ

(材料=4人分)

(作り方)

①りんご	2 個
砂糖	りんごの重量の2割
レモン汁	少々

②米粉	60 g
砂糖	10 g
塩	少々
牛乳	150cc
卵	1 個
無塩バター	20 g
サラダ油	適量

③バニラアイス	1 パック
---------	-------

- ① りんごは皮をむいて8つの楕形に切って芯を取り、1cm 厚さに切って、砂糖、レモン汁と共に鍋に入れて煮ます。
- ② ボールに米粉、砂糖、塩を入れ、卵と牛乳少量を入れて泡立て器で混ぜ合わせ、残りの牛乳を入れ、溶かしたバターを混ぜ合わせてクレープの生地を作ります。
- ③ フライパンにサラダ油を入れ、ペーパーで余分な油を拭き、②を薄く流して両面焼きます。
- ④ ③で①を包んで皿に盛り、混ぜて軟らかくしたバニラアイスをかけます。

りんごの生春巻き

(材料=4人分)

(作り方)

①りんご	1 個
レモン汁	適量
クリームチーズ	100 g
ヨーグルト	50cc
砂糖	大匙1~2

②ライスペーパー	4 枚
----------	-----

- ① クリームチーズ、ヨーグルト、砂糖を混ぜ合わせておきます。
- ② りんごは細切りにしてレモン汁を入れた水で洗い、水気を切り、①と混ぜ合わせます。
- ③ ラスペーパーを水に潜らせ、②を包んで一口サイズに切り、器に盛ります。