

#いたキャンふくしま2022あんぽ柿

No. 17

投稿者 @yukaoto 様

あんぽ柿とチーズのパウンドケーキ、
りんごのコンポートのせ



[材料]

サラダ油80cc

砂糖 60g

卵2個

ホットケーキミックス150g

あんぽ柿2個

ベビーチーズ2個

りんご 1/2個

レモン汁 少々

水

[作り方]

①りんごは皮を剥いてレモン汁と水でコンポートを作ります。

レンチンでもOKです。お好みで砂糖を入れて甘くしてください。

②あんぽ柿は食べやすく切り、お湯に通してしっかり水分を拭き取っておきます。

③サラダ油に砂糖を入れて白くなるまで混ぜます。次に卵を混ぜてよく混ぜます。

次にホットケーキミックスを切るようにして混ぜます。

④あんぽ柿とベビーチーズの角切りしたものを③の中に入れて軽く混ぜて、型に入れ、上にりんごのコンポートをのせます。

⑤180℃に予熱したオーブンで30～40分焼きます。

出来上がったら、シナモンシュガーや粉砂糖をお好みで振りかけて下さい。

レーズンのような仕上がりで、美味しいです。