

お茶がらりんごケーキ



【材料】

茶がら(紅茶)2g / 小麦粉 150g / 砂糖 50g /
ベーキングパウダー 5g / 卵 2個 /
サラダ油 50ml / 牛乳 50ml / りんご半分 /
レモン汁 5g / 粉砂糖適量 /

【作り方】

- 1 小麦粉とベーキングパウダーをふるいにかけて、茶がらはできるだけ細かくきざむ。
- 2 りんごをいちょう切りにし、レモン汁をまぶしておく。
- 3 1と砂糖をよく混ぜる。
- 4 卵、サラダ油、牛乳をボールに入れ、混ぜる。
- 5 型にサラダ油を塗り、クッキングシートを敷いて2のりんごをそこに並べる。
- 6 4を型に入れ、180℃に余熱したオーブンで40分焼く。
- 7 焼きあがったら、表面に粉砂糖をまぶし、冷ましてできあがり。