

## 簡単りんごのケーキ (20cm四角型 1個分)

### 材料

サラダ油	70cc
砂糖	70g
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ 1 (3g)
りんご	1 個
塩	少々
シナモンパウダー(お好み)	少々

### イラストや写真など



### 作り方

- ①りんごは八つ切りにして、皮をむいて芯をとり、5mm厚さのいちよう切りにします。
- ②ボウルにサラダ油を入れ、砂糖、塩を入れて混ぜる。
- ③②に合わせて振るっておいた粉類を入れてよく混ぜ、りんごも入れて混ぜ合わせる。お好みでシナモンパウダーを入れて混ぜる。
- ④型に流し入れ、ダッチオーブンに入れ、中火で 20～30 分焼く。竹串を刺して生地が付いてこなければ出来上がり。
- ⑤
- ⑥
- ⑦

### 下準備

ダッチオーブンの中に高さ 4cmの底上げを置き、その上に底網を置き、蓋をして、豆炭を上 17 個、下 17 個 (180℃、中火)置いて予熱する。(底上げがない時は、アルミホイルを 4cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)  
 型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗っておく。  
 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておく。