

* Happy
APPLE
Holidays

シャルロットカ

ポーランドで愛されているりんごをたっぷり使った焼き菓子。素朴でやさしい味わいが魅力です。
使用するりんごは、サンふじ、紅玉など酸味のある品種がおすすめ。

材料 直径15cm型 1台分

- りんご 2個
- 砂糖 40g (煮詰め用)
- シナモン 小さじ1/2

〈A〉

- 薄力粉 200g
- 卵 1個
- 砂糖 30g (生地用)
- 無塩バター ... 150g (室温に戻しておく)
- ベーキングパウダー 小さじ1
- バニラエッセンス 少々
- 粉糖 適量 (仕上げ用)

〈下準備〉

ケーキ型にクッキングシートを敷いておく。

- ① りんごの皮をむいて芯を取り、くし切りにしたら1cm幅に切る。
- ② フライパンに①と砂糖を入れて煮詰め、シナモンを加えて冷ましておく。
- ③ ボウルにAの材料を入れてこねるように混ぜ、生地がまとまってきたらラップに包んで冷蔵庫に入れて30分ほど休ませる。
- ④ ケーキの型に生地を半分敷き詰め、②を入れ平らに整えたら、残りの生地を適当に10等分くらいに丸めたものを押しつぶす様に敷き詰める。
- ⑤ 180度に予熱したオーブンで約40分焼いたら完成。
仕上げにお好みで粉糖を振る。

作り方



ワンポイントアドバイス

- ☑ 焼き色のついた表面を上にしたまま網の上などで冷ますのがおすすめです。
- ☑ 焼き立ての温かい状態はふわふわで崩れやすいため、しっかりと冷蔵庫で冷やしてからカットすると断面がキレイに切れます。



一般社団法人
青森県りんご対策協議会