

メニュー名

# りんごのケーキ

学校名: 長野県上田千曲 高等学校

氏名: 竹内 朋海

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～  
私からのメッセージ

いつもはケンカしている妹ですが、時には話を聞いてくれたり、助けてくれる妹です。今回はそんな妹にりんごの木を作りました。

妹は生でりんごを食べると、口の中に出来物ができてしまうので火を通さなければ食べられません。なので、煮て火の通ったりんごのケーキをぜひ食べてほしいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
・りんご煮		① 下準備に、【A】【B】のりんごを全て4等分にし、皮と芯をむく。 * 【B】りんごの皮はとっておく。
【A】りんご煮		② 【A】の材料を全て入れ、やわらかくなるまで煮つめる。
【A】りんご 砂糖 水	2コ 大さじ1 少量	
【B】りんご煮		③ 【B】の材料を全て入れ、やわらかくなるまで煮つめる。
【B】りんご 赤ワイン りんごの皮	2コ 15cc 2個分	
・りんごのバラ(写真中央) ・りんごのサイダー(写真左上)		① 【B】りんご煮(赤)をバラの枚数分、スライスする。 ② ①をかさねて、まいて、バラの形にする。 ③ ①で余った【B】りんご煮(赤)を、1cm角に切り、うつわに入れ、サイダーをそそぐ。
【B】りんご煮(赤) ミツヤサイダー	適量 適量	
・生地(写真中央)		① バター10gを溶かしておく。 ② ホットケーキミックスに牛乳、卵、溶かしたバター、砂糖を加えて混ぜる。 ③ 【A】りんご煮(赤くない方)をうすくスライスし、 バターをひいたフライパンに並べ、①を流しこむ。 ④ 火が通るまで焼く。(弱火) ⑤ 焼けたら切り分け、バラ状にしたりんご煮、ホイップクリームをしぼる。
【A】りんご煮(赤) ホットケーキミックス 牛乳 卵 バター 砂糖 ホイップクリーム	適量 70g 70ml 1/6コ 26g 10g 適量	
・りんごの器	フルーツボックス(写真右上)	① りんご丸々1コを鍋に入れ煮つめる。 ② やわらかくなったら上を切り、中身をくりぬく。 ③ 中にフルーツをつめる。
りんご 砂糖 フルーツ缶	1コ 大さじ2 1缶	