

# シナモンアップル キャラメルパウンドケーキ



## <材料> ※赤字は弊社商品

・無塩バター	… 100g
・グラニュー糖	… 80g
・全卵	… 100g
・ <b>キャラメルソース</b>	… 50g
・薄力粉	… 80g
・アーモンドプードル	… 20g
・ベーキングパウダー	… 2g
・シナモンパウダー	… 1.7g
・ <b>IQFアップルダイス</b>	… 100g
・無塩バター	… 25g
・グラニュー糖	… 25g
・クルミ	… 30g

## <下準備>

- ① 150度のオーブンで15分ほどクルミを焦がさないように香ばしく焼いておく
- ② 鍋にバターを入れ、解凍したアップルダイスとグラニュー糖を入れて、水分が飛び、軽く色がつき始めるまで炒め、冷ましておく
- ③ バターと卵を室温にもどしておく
- ④ 薄力粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーを一緒にふるっておく
- ⑤ 型に敷き紙を敷いておく
- ⑥ オーブンを180度に予熱しておく

## <作り方>

- ① 室温に戻したバターをホイッパーでクリーム状にしたら、グラニュー糖を加えて粒がなくなるまですり混ぜる
  - ② ①のバターに溶きほぐした全卵を、分離しないよう少しずつ加えては生地と混ぜるを繰り返す
  - ③ ②の生地にキャラメルソースを加え、さっくりと混ぜあわせる
  - ④ ③にふるっておいた粉類を加え、切るようによく混ぜる
  - ⑤ ④の生地に仕込んでおいたりんごと、好みの大きさにカットしたクルミを加え切るようにさっくりと混ぜる
  - ⑥ 敷き紙を敷いた型に⑤の生地を流し込み、型を少し高い所から落として中の空気を抜く
  - ⑦ 予熱しておいたオーブンを170度に下げて40分程焼く
- ※オーブンの機種や気温によって焼き時間が異なる場合がありますので、目視のほか、竹串をさして確認して下さい  
 ※シナモンを入れる場合は④の粉類と一緒にふるって生地に混ぜて下さい