



ASAGOもぐもぐキッチン レシピ



電子レンジで簡単調理♪

レンジで簡単☆りんごの蒸しケーキ

材料	分量（耐熱タッパー1個分 ：約700ml）	作り方
りんご バター 砂糖 レモン汁 ☆卵 ☆ヨーグルト（無糖） ☆ホットケーキミックス ☆りんごの煮汁	1個 10g 大さじ2 小さじ1 1個 大さじ4（約70g） 100g 全量	①りんごは皮と芯を取り除き、薄くスライスする。バター、砂糖、レモン汁とともに耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをかけて電子レンジ（600W）で3分加熱する。 ②耐熱のタッパーにクッキングシートを敷き、①のりんごを並べる。 ③☆を混ぜ合わせ、②に流し入れる。 ④ラップをかけずに、電子レンジ（600W）で3～4分加熱し、粗熱をとる。 竹串を刺して生地がつかなければOK。



ヨーグルトを入れるので、ふんわり、しっとり仕上がります♪

POINT

粗熱をとってから裏返してクッキングシートを外し、切り分けます。