

## りんごとくるみのカントリーケーキ



甘酸っぱいりんごと香ばしいくるみの、絶妙な組み合わせ。生地をダッチオーブンに入れてグリルで焼くだけで、パティシエに負けない、本格派の焼き菓子が完成します。

## 材 料

(作りやすい分量)

くるみ	60g
りんご	小1個
レモン汁	1/2個分
バター	100g
砂糖	50g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
卵	2個

## 下準備

バターと卵は冷蔵庫から出し、室温に戻す。ダッチオーブンにオープンペーパーを敷く。

## 作り方

- ① くるみは1/2量を粗めに刻む。りんごはいちょう切りにし、レモン汁をかける。
- ② ボウルにバターを入れて泡だて器でクリーム状に混ぜ、砂糖を2～3回に分けてよく混ぜる。
- ③ 薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
- ④ 卵を割りほぐし、3のボウルに少しずつ加えて混ぜる。  
刻んだくるみとりんごも加えて、さっくりと全体を均等に混ぜ合わせる。
- ⑤ ダッチオーブンに4の生地を流し入れ、残りのくるみを上に飾り、蓋をしてグリルに入れる。  
ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの強を選択し、タイマーを25分に設定してグリルを点火する。消化後はそのままグリルの中で10分休ませる。  
オープンシートごと取り出して冷まし、シートをはがして食べやすい大きさに切り分ける。

「ケーキ/パン」モードスイッチを使えば、自動で火加減を調節し、こんがりきつね色の焼き上がりに。