



秋田北鷹高校家庭クラブ
エンジョイ クッキング

Enjoy! Cooking

今月は、家庭クラブの皆さんがマルメロを使ったお菓子を考えてくれました。フライパンで出来るカンタンケーキです。

ポイントは、マルメロの種の周りはとても硬いので思い切って大きくカットすることと、焼くときに焦げないように気を付けること。甘さを控えめにすることでマルメロの爽やかな酸味が際立ち、サッパリと食べられます。

材料

- マルメロ・2個 ○薄力粉・200g
- ベーキングパウダー・10g
- バター・60g ○砂糖・120g
- 牛乳・200cc ○卵・4個
- 砂糖・50g (フライパン敷き用)
- ◎デコレーション
- ・ホイップクリーム ・シナモンパウダー
- ・チョコレートソース 各適量



フライパン de マルメロの
アップサイドダウンケーキ

今月の食材
マルメロ

つくりかた

- ①薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるいにかけておきます。
- ②ボウルにバターを入れ、白っぽくなるまでしっかり混ぜます。砂糖を加えてさらに混ぜます。
- ③②に溶いた卵、牛乳、①を加えてよく混ぜます。
- ④マルメロは皮をむき、種の周りを大きく取って5mm厚のくし切りに。
- ⑤フライパンにアルミホイルを2重に敷いた上にクッキングシートを敷き、砂糖50gを均等に散らします。その上にマルメロを放射状に並べて③を流し入れます。
- ⑥蓋をして中火で25～30分位焼き（焦がさないよう、匂いに注意）、裏返して10分間焼きます。竹串を刺して、くっついてこなければ完成！
- ⑦皿に切り分け、お好みでデコレーションして召し上がれ。

