© Ferrero, 2016

ヌテラとリンゴのヨーグルトパウンドケーキⓇ

ケーキ / ミニケーキ | ベジタリアン | 朝食 | 午後 | All year round

●●○ | 40 minutes 🕒 | ●●○

10人分

角切りリンゴ：

リンゴ 1個（約200g）
水 50g + 砂糖 50g + レモン果汁 数滴

ケーキ：

バター 125g（室温にもどす）
上白糖 140g
塩 1.25g
卵 100g（室温にもどす）
薄力粉 100g
アーモンドプードル 100g
ベーキングパウダー 5g
米粉 63g
ギリシャヨーグルト 60g + レモン果汁 2滴
生クリーム 23g

シロップの作り方：

リンゴの皮をむき、小さめの角切りにします。シロップにリンゴを入れ、冷蔵庫に入れておきます。

小麦粉をまぶした調理台の上で、麺棒を使って生地を厚さ3mmの長方形に伸ばし、クッキングシートを敷いたオーブントレイに置きます。

作り方:

バターを砂糖、塩と一緒によく混ぜます。卵、ふるいにかけた小麦粉、イースト、生クリームを順に加えていきます。

60gの1人用の焼き型（バターを塗り、小麦粉を振っておく）に生地を流し込み、175℃で約20~25分間焼きます。

完全に冷めてから、円筒形の製菓用の型抜きで真ん中に小さな穴をあけます。

ヌテラと角切りリンゴ数個を穴に入れ、型抜きで取り出した部分で蓋をします。

ヌテラⓇはFerrero SpAの登録商標です。ヌテラⓇの商標を使用するには、商標権者の許可を得なければなりません。商業目的での使用に関する詳細は、「フェレロフードサービス」および当ウェブサイトに掲載されている商標ガイドラインをご参照ください。