



イギリス

ザクザクランブルの
アップルシナモンケーキ

材 料（型 1 台分）

バター	35g
砂糖	大さじ 2.5(22.5g)
卵 (M サイズ)	1/2 個
牛乳	大さじ 1.5 (23g)
ホットケーキミックス	75g
シナモンパウダー	適量
りんご	1/8(30g)
■クランブル生地	
バター -A	13g
砂糖 -A	大さじ 2 (18g)
小麦粉 -A	25g
シナモンパウダー -A	適量

使用した容器：直径 15× 深さ 7 (cm)

満水容量 1,000mL の耐熱容器
(品番 HWCK-100)

作 り 方

- 1 耐熱ボウルにバターを入れ、
ふんわりラップをかけて 600w の電子レンジで
40 秒加熱する。
- 2 1 に砂糖、卵、牛乳を入れて泡だて器で
よく混ぜる。
- 3 2 にホットケーキミックス、シナモンパウダーを
入れて泡だて器でよく混ぜる。
- 4 3 に皮つきのまま 1 センチ角に切ったりんごを
入れませ、耐熱容器に流し入れる。
- 5 A をボウルに入れて、指でバターをつぶすように
よく混ぜ、全体をそばろ状にし、クランブルを作る。
- 6 4 の生地の上にクランブルを乗せ、200℃の
オーブントースターで焼き色がつくまで、3~4 分焼く。



- 7 表面に焼き色がついたらアルミホイルをかぶせて
8 分焼き、5 分余熱で火を通してできあがり。

※冷蔵保存：3 日間