

# りんごブレッド



## 【材料】

🕒 50～60min

薄力粉	150 グラム
ベーキングパウダー	小さじ 2
バター	50 グラム
砂糖	70 グラム
卵	2 個
りんご	小 1 個
レモン汁	少々

## 【作り方】

1. 粉類を合わせてふるい、パウンド型にオーブンシートを敷きます。
2. リンゴは7～8ミリ幅のいちょう切りにし、レモン汁をふりかけておきます。
3. 室温においたバターをクリーム状に練り、砂糖を加えてよくすり混ぜ、  
卵を1個ずつ加えてなめらかに混ぜ合わせます。
4. リンゴを加えてひと混ぜし、粉を加え、切る様に混ぜ合わせ、型に流し入れます。
5. 180℃のオーブンで40～50分焼きます。

### 📖 竹下家のアレンジ！

- \* バターの代わりに、九鬼太白ごま油
- \* 砂糖はきび砂糖を
- \* アプリコットジャムをつけて食べました！

### 📖 パータさんからのワンポイント！

- \* 香りづけにラム酒、シナモンを適量加えてもおいしい！