

Torta di mele alla Giovanna

オルチョのリンゴケーキ



材料

小麦粉	300g
砂糖	150g
卵	4個
オルチョサンニータ	120g
レモンの皮	1個分
リンゴ	300g分 (皮・芯を取り除いた分量)
シナモンパウダー	少々
ベーキングパウダー	補足でほんの少し(ティースプーン1/2)
粉糖	適宜

下ごしらえ

- ・リンゴは皮・芯を取り除き小さくきざんでおく
- シナモンをリンゴに混ぜ合わせておく
- ・ベーキングパウダーを小麦粉に加えふるっておく
- ・レモンの皮は表面の黄色い部分のみをおろし金ですりおろしておく

つくり方

- 1) ボールに卵黄・砂糖を混ぜ白っぽくなるまで泡立てる。
- 2) 8分立てに泡立てる 卵黄+砂糖に加える
- 3) オルチョ、レモンの皮の順にボールに加え小麦粉は何回かに分けて加える
- 4) ざっくり混ぜたら生のままリンゴを加える
- 5) ケーキ型にオルチョを薄くのばし小麦粉をふるっておきそこに生地を流す
- 6) 180度に予熱したオーブンで50分焼く
- 7) 焼けたらすぐに型から外す
- 8) 冷めたら切り分け粉糖をふるいかけてさらに盛る

オルチョの生産者ジョバンナさんのオリジナルのレシピです