

Torta di mela e yogurt

リンゴとヨーグルトのケーキ

レシピ提供 / Petit Cercle 松崎 有美氏



【材料】 17cm×23cmの角型

リンゴ	2個
卵	2個
キビ糖	大さじ2
ヨーグルト	180g
クリスチャンの粉	80g
(ファッロ全粒・三分搗き またはジェンティルロツソリエート)	
コンチェントラートデルマーレ	少々
アサクラ EVO	大さじ2
レモン (皮も汁も)	1個

※EVO はエキストラバージン
オリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.24 より

【つくり方】

(下準備)

- ・型よりも二回りほど大きく切ったオーブンシートをくしゃくしゃにしたものを型に敷く
- ・レモンの皮を削り、汁を絞っておく

- 1) 皮をむいたリンゴをくし切りにし少し厚めのいちょう切りにする (レモン汁で和えておく)
- 2) ボウルに卵を泡り泡だて器でほぐし、コンチェントを一つまみ加えキビ糖も加えて混ぜる
- 3) 更にヨーグルトを加え混ぜる
- 4) アサクラ EVO も加えクリスチャンの粉をふるい入れだまにならないように混ぜる
- 5) 最後にリンゴを加えゴムベラでさっくり混ぜ型に流し入れ表面を平らにする
- 6) 180℃に予熱したオーブンで35～40分程焼き、表面がきつね色になるまで焼く

※熱々でも冷やしても美味

甘味が控えめなのではちみつなどを添えていただいてもおいしい