

第10回 館山りんごスイーツコンテスト
米沢菓子組合理事長賞受賞作品

作 品 名	アップルローズマフィン
氏 名	加藤 朱音
使用するりんごの品種	紅玉

【材料と分量 (6人前)】

- ・薄力粉 200g
- ・卵 2個
- ・バター 40g
- ・砂糖 30g
- ・牛乳 100cc
- ・りんご 1個

＜アップルローズ＞

- ・りんご 1個
- ・砂糖 大さじ3
- ・シナモンパウダー 適量

【作り方】

＜アップルローズ＞

- ①りんごを薄く切り、砂糖、シナモンをふり、火を通す。
- ②りんごを並べ、端から巻く。

＜マフィン＞

- ①ボウルにバターと砂糖を入れ、泡立て器ですり混ぜる。
- ②卵を溶いて入れ、混ぜる。
- ③薄力粉を入れ、牛乳を加え生地をのばしながら混ぜ合わせる。
- ④りんごを角切りにし、生地に入れる。
- ⑤型に生地を入れ、アップルローズを上からのせる。
- ⑥180℃のオーブンで25分焼く。



【PRポイントや工夫したこと】

アップルローズが沈まないように、大きめのりんごを台にして、その上のにのせて焼いた。