



～贈り物～ 麻生便

お茶会

2020 - 10

— 麻生北見病院栄養科 —

りんご大国ポーランドで愛される伝統菓子

AZABU
RECIPE



シャルロトカ 5人分

[ケーキ]

小麦粉	100g
砂糖	大さじ2
ベーキングパウダー	小さじ1/2
バター	80g
卵	15g
りんご	2玉
レーズン	50g
砂糖	大さじ1
シナモンパウダー	適量

[トッピング]

バニラ	
アイスクリーム	150g
粉糖	適量

※事前準備

- ・オーブンを180度に予熱する。
- ・バターは常温に戻し
ダイス状にカットしておく。
- ・りんごは皮をむき、
いちょう切りにしておく。

- ① 小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、バターを手で混ぜ合わせる。ある程度混ざったら卵を加える。粉っぽさが無くなるまで混ぜ合わせ、ひと塊にしてラップに包み、冷蔵庫で30分程度寝かせる。
- ② 鍋にりんご、レーズン、砂糖を入れ、りんごの水分がなくなるまで加熱し、シナモンパウダーを加える。
- ③ ①の生地の半量を型に敷き詰め、180℃のオーブンで15分焼く。
- ④ ③の上に②と残りの生地を平たく敷き詰め、180℃のオーブンでさらに30分焼く。
- ⑤ 器にカットした④を盛り付け、お好みで粉砂糖をふりかけ、バニラアイスクリームを添える。



担当者
より
ひとこと

シャルロトカはポーランドで最もポピュラーなりんごのケーキで、生地の手ろ手ろとした食感と素朴な甘味が特徴です。冷やして食べてもおいしいですが、焼きたてのケーキにバニラアイスクリームを添えるのがおすすめです。ぜひお試しください。

