りんごとくるみのカントリーケーキ

材料	(作りやすい分量)
くるみ	60g
りんご	小1個
レモン汁	1/2個分
バター	100g
砂糖	50g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
卵	2個

下準備

1. バターと卵は冷蔵庫から出し、室温に戻す。ダッチオーブンにオーブンペーパーを敷く。

作り方

1. くるみは1/2量を粗めに刻む。りんごはいちょう切りにし、レモン汁をかける。
2. ボウルにバターを入れて泡だて器でクリーム状に混ぜ、砂糖を2～3回に分けてよく混ぜる。
3. 薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
4. 卵を割りほぐし、(3)のボウルに少しずつ加えて混ぜる。刻んだくるみとりんごも加えて、さっくりと全体を均等に混ぜ合わせる。
5. ダッチオーブンに(4)の生地を流し入れ、残りのくるみを上に飾り、蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押して「ケーキ/パン」モードの強を選択し、タイマーを25分に設定してグリルを点火する。消化後はそのままグリルの中で10分休ませる。オーブンシートごと取り出して冷まし、シートをはがして食べやすい大きさに切り分ける。

甘酸っぱいりんごと香ばしいくるみの、絶妙な組み合わせ。 生地をダッチオーブンに入れてグリルで焼くだけで、パティシエに負けない、本格派の焼き菓子が完成します。

「ケーキ/パン」モードスイッチを使えば、自動で火加減を調節し、こんがりきつね色の焼き上がりに。

監修 武蔵裕子