

# ゴロゴロりんごと紅茶のソフトビスコッティ

子どもたちとりんご狩りに行き、たくさんりんごが手に入ったので加工してみました。りんごのフィリングはレンチンだから楽ちん♪体のための思い、米粉と甜菜糖を使っています。

## 材料

Aりんご(皮や種を除いた状態) 300 g	Bバター 40 g
A甜菜糖 20 g	B甜菜糖 30 g
Aバター 10 g	卵 1個
Aレモン汁 大さじ 1/2	米粉 180 g
	ベーキングパウダー 小さじ 2
	紅茶葉(アールグレイ) 1杯分(2 g 程度)



## 作り方

- ① りんごは1~1.5センチ位の角切りにしておく。
- ② AとBのバターは常温に戻しておくか、600wの電子レンジで10~20秒ほど温めておく。Aのりんご、甜菜糖、バター、レモン汁を電子レンジ可能なボウルに入れて軽く混ぜ、600wの電子レンジで5分加熱する。
- ③ Bのバターと甜菜糖をゴムベラで練り合わせておく(ゴムベラはまた後で使います)。
- ④ ③に卵を割り入れてホイッパーで良く混ぜ、そこに米粉、ベーキングパウダー、紅茶葉も入れてさらにホイッパーで混ぜ合わせる。



- ⑤ ④のボウルに②で作ったりんごフィリングを汁ごと入れ、ゴムベラでよく練り合わせる。オーブンレンジを180度で余熱を開始しておく。

- ⑥ 天板にクッキングシートを敷いたら、そこに⑤を大きめのスプーンですくって並べていく。

- ⑦ オーブンレンジ 180度で20分焼く。



## 追記

⑥で並べる時に、あまり分厚くなり過ぎないようにスプーンで調節すると火が中まで通り易いです。我が家のオーブンレンジには上段と下段があるのですが、しっかり焼けるように上段で焼きました。紅茶葉は有ると香りがいいのですが、カフェインを入れたく無いときは使わずに作る方がいいかと思います。