

リンゴの美味しい季節になりました。

簡単にできるパウンドケーキをご紹介します。

私の恩師の奥さまで、現在86歳。まだまだお元気にお料理、お菓子作りをされる恵子さんからいただいたレシピです。

超簡単なローストビーフも是非お試しください。

<けいこさんの簡単アップルケーキ>

中程度のりんご1個半（シナモンをかけておく）

小麦粉 200g

バター 150g

砂糖 250g

卵 3個

ベーキングパウダー 大さじ1杯



砂糖に卵を少しずつ入れて泡立て器でよく攪拌する。

小麦粉は2回ふるっておく。

レンジでバターを溶かしておく。

砂糖+卵のボールにふるった小麦粉（ベーキングパウダーを入れて）を少しずつ入れていき、よく混ぜる。

型に入れる。入れた後、型を1～2回10cmの高さから落として生地中の気泡を潰しておく。

180度のオーブンで40～50分焼く。

（ホイルをかけて焼くと焦げない）

<簡単ローストビーフ>

牛肉の塊に塩・こしょうをしておく。

にんにくの薄切りを油で炒めておく。

牛肉の塊の表面を焦がす。

肉の塊をしっかりビニール袋に入れる。

沸騰したお湯の中で3分間ゆでる。

お湯から出して冷ます。



たれは肉汁を使う。ニンニクと砂糖少々、お醤油を加えて火にかける。

肉を薄切りにして、たれをかけて、はい、できあがり。