

# りんごとナッツの フロランタンケーキ

材料【マフィン型6個×2】

## 【パウンド生地】

・ <u>フレッシュアップルプレザーブK8-30</u>	固形12個
・ <u>バター</u>	105g.
・ <u>グラニュー糖</u>	45g.
・ <u>全卵</u>	90g.
・ <u>◇薄力粉</u>	90g.
・ <u>◇ベーキングパウダー</u>	3g.
・ <u>◇アーモンドパウダー</u>	30g.

## 【ヌガー】

・ <u>★バター</u>	45g.
・ <u>★グラニュー糖</u>	45g.
・ <u>★はちみつ</u>	45g.
・ <u>★生クリーム</u>	45g.
・ <u>お好みのナッツ</u>	90g.



01

### 【パウンド生地】

常温に戻したバターとグラニュー糖をボウルに入れ白っぽくなるまで混ぜる。



02

①に数回に分けて全卵を入れ、その都度しっかり混ぜる。



03

②にふるった◇を入れ混ぜる。



04

型にパウンド生地を均等に入れフレッシュアップルプレザーブを半分にカットしたものをいれる。



05

180℃に予熱したオーブンで11分焼く。



# RECIPE



06

## 【ヌガー】

パウンド生地を焼いている間にヌガー材料の★を火にかける。



07

沸騰し泡が大きくなったらナッツを入れ、とろみがつくまで混ぜる。



08

⑤に⑦のをのせ、180℃で16分焼成する。



09

粗熱が取れたら型から外して完成。

