

～コトリンゴのりんごのポロポロケーキ～より
りんごのポロポロケーキ

レシピ監修 エコール 辻東京 中濱尚美 先生



コトリンゴさんの思い出のお菓子。クッキー生地と、りんごと、たっぷりのせたポロポロが奏でるハーモニー。
クッキー生地はやわらかいので扱いが難しいですが、くちどけ良く仕上がります。優しい味の、家庭のおやつです。

材料 ～ 直径20cmタルト皿 1枚分 ～

<クッキー生地>

無塩バター	50g	
グラニュー糖	30g	
塩	ひとつまみ	
全卵	40g	
バニラエッセンス	適量	
薄力粉	80g	
コーンスターチ	20g	
ベーキングパウダー	4g	小さじ1杯

<ポロポロ生地>

薄力粉	70g	
塩	ひとつまみ	
グラニュー糖	40g	
無塩バター	50g	
*りんご	2個	紅玉やジョナゴールドなど酸味の強い品種がおすすめ
*粉砂糖	適量	仕上げに表面に振るもの

作り方

Prepare 準備

- <クッキー生地>
- 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく
- コーンスターチをふるっておく
- 無塩バターを常温に戻しておく
- 全卵を常温にもどしておく
- <ポロポロ生地>
- 生地を材料を冷蔵庫で冷やしておく
- <成形～焼き上げ>
- 型の内側に薄くバターを塗っておく
- オーブンを180℃に温めておく

クッキー生地を作る

Step 1 ステップ1

常温に戻したバターに塩、グラニュー糖を加え、なるべく空気を入れないよう、泡立て器で軽く混ぜる。バニラエッセンスを加える。全卵の半量を入れ、混ぜる。



Step 2 ステップ2

生地が分離してきたら、コーンスターチを入れて混ぜる。残りの全卵を加え混ぜる。



Step 3 ステップ3

薄力粉、ベーキングパウダーを加え、粉けがなくなるまでカードを使って混ぜる。



Step 4 ステップ4

乾燥しない様にラップ、もしくはビニールに包み、冷蔵庫で半日以上休ませる。



ポロポロ生地を作る

Step 5 ステップ5

ボウルに薄力粉、塩、グラニュー糖、冷たいバターを入れる。



Step 6
ステップ6

カードでバターを細かく刻むようにしながら混ぜる。
※バターが温まるとクリーム状になり、細かいそぼろ状にならないので手早く行う



Step 7
ステップ7

バターが小豆大になったら、てのひらをすりつけるように、バターと粉類を混ぜ合わせていく。



Step 8
ステップ8

徐々に生地がなじんで、ぼろぼろしたかたまりができれば、冷蔵庫で冷やし固める。



Step 9
ステップ9

冷え固まったら、手で好みの大きさにする。

成形～焼き上げ

Step 10
ステップ10

めん棒を使用して、クッキー生地をタルト型よりひとまわり大きく丸くのばす。(直径24cmが目安)
均等にのばすには、生地を30度ずつ回転させながら、同じ力加減でめん棒をかけるとよい。



Step 11
ステップ11

バターを薄く塗った型に敷き詰め、冷蔵庫に入れておく。
※生地が軟らかいので、めん棒に巻きつけて型に移すとよい



Step 12
ステップ12

りんごの皮をむき、種を取り除く。
8等分に切り、2mm厚のいちょう切りにする。



Step13
ステップ13

ステップ11に切ったりんごを全量敷き詰める。



Step14
ステップ14

表面にポロポロ生地を散らす。



Step15
ステップ15

180度のオーブンで約45分焼く。



Step16
ステップ16

焼き上がって冷めたら、表面に粉砂糖をふる。



食べごろと保存方法

冷めたら食べ頃です。次の日までにはお召し上がり下さい。