



やいた☆クッキング GOOD

～簡単！りんごパン～



【1人分】熱量 126kcal 塩分 0.1g

レシピ提供元：矢板高校栄養食物科チーム☆道の駅 2017

材料

- りんご.....600g 砂糖.....100g
- A { 砂糖.....30g プレーンヨーグルト...45g
- レモン汁.....少々 ベーキングパウダー...4g
- 薄力粉.....150g ※プレーンヨーグルトはキッチンペーパーなどに包んでザルに乗せ、冷蔵庫で2時間以上水切りしておく。
- 卵.....1個

作り方

- ①りんごの皮をむき8等分にして7～8mmのいちよう切りにします。
- ②鍋にりんごとAを入れ、落としぶたをしてやわらかくなるまで煮ます。
- ③ボウルに卵を割りほぐし、砂糖を加え白っぽくなるまで泡立てます。
- ④水切りしたヨーグルトを加えてさらに混ぜます。
- ⑤ゴムベラに持ちかえ、薄力粉とベーキングパウダーを合わせて加え、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
- ⑥クッキングシートを敷いた天板にスプーンで落とし、平たくします。膨らむので、間隔をあけてください。
- ⑦180度に予熱したオーブンで10分焼きます。竹串を刺して生地がついてこなかったら完成です。

《編集後記》 いいあんどわね～

あけましておめでとうございます。昨年の年頭に今年こそは痩せるとか運動するなんて抱負を語らせていただきましたが、有言不実行で終わってしまいました。毎年言っている気もしますが、今年こそは...ということで、がんばって実行したいと思います。(葵)

あけましておめでとうございます。本年も「広報やいた」をよろしくお祈りします。平成30年になったばかりですが、来年4月を機に新しい年号に切り替わる予定なので、「平成」を使えるのも残りわずかですね。次はどんな年号になるのか、気になります。(凜)

あけましておめでとうございます。新たな年を迎えて、目標や抱負を立てて、こんなふうに通じたい、頑張っていきたいと考えている方も多いと思います。成年の本年も健(犬)康に気を付けながら、「ワン」ダフルな1年にしていきたいと思っています。(双)

皆様あけましておめでとうございます。今年も皆様にとって幸多き1年でありますようお願い申し上げます。話はがらりと変わりますが、私の今年の抱負は「運動する！」です。毎日腹筋！自転車を買って走りまわろう！...とは言ったものの、いつまで続くかな？(M3)

プレミアム付商品券の使用期限は平成30年1月31日(水)まで！



平成29年8月28日(月)より販売いたしましたプレミアム付商品券「つつじの郷やいた商品券」はご利用いただけましたでしょうか？
 お手元にお持ちの方は、1月31日(水)までに取扱店にてご利用ください。

甘さの中に辛さが光る あっぷるカレー発売中



お土産 ご贈答 常備食
 用途はいろいろ。お求めは市内取扱店で。
 1ヶ 360円(税込)

修理やリフォームお任せください 安心リフォームやいた



新築・増築・改築・外構・ソーラー発電など、お気軽にご相談ください！
 施行は矢板市商工会の会員が行います。

問い合わせ/安心リフォームやいた ☎(44)1440 (矢板市本町2-18 矢板市商工会内)

問い合わせ/矢板市商工会 ☎(43)0272