

사과 크랜베리 케이크 (Apple Cranberry Cake)

재료

계란 2 개
설탕(흑설탕이 좋음) 1&1/4 컵
식용유 1/3 컵
중력분 밀가루 3/4 컵
오트밀 3/4 컵
소금 1/2 작은술
베이킹소다 1 작은술
계피 가루 1 작은술
너트맥 1/4 작은술
올스파이스 1/3 작은술
생 크랜베리 1/2 컵, 굵게 다져서
사과 2 개, 껍질을 벗기고 채썰어서
호두 1/2 컵—1 컵, 굵게 다져서
파우더 슈가 조금

만드는 법

1. 오븐을 화씨 350 도로 예열한다.
2. 로프 팬(9x13 인치)에 기름칠을 한 후 왁스 페이퍼를 깐다.
3. 계란을 보울에 깨뜨려 넣고 핸드 믹서로 저어가며 설탕을 넣는다. 식용유를 섞어준다.
4. 밀가루, 오트밀, 소금, 소다, 스파이스를 섞은 후 계란 혼합물과 잘 섞는다.
5. 과일을 밀가루 혼합물에 넣어 뒤집어서 섞는다.
6. 팬에 부어 40-45 분간 굽는다.
7. 실내 온도로 식힌 후 파우더 슈가를 뿌려 서브한다.

응용

- ❖ 오트밀은 집에 남아 있는 오프로 만든 시리얼을 대신 사용해도 된다. 여기서는 쿠키용 오트밀이 아닌 아들이 먹다가 남겨 놓은 1 회용 오트밀을 대신 사용하였다.
- ❖ 설탕은 흰설탕 대신 흑설탕을 사용하면 풍미와 영양도 좋다.
- ❖ 생 크랜베리가 없는 경우에는 말린 것 혹은 건포도를 사용해 보자.

만드는 순서 사진

