

## Cake with Rururoosso and Mashike Apples

Ingredients for 1 cake or 14 cupcakes:

Rururoosso flour 250 grams	Salad oil 100 cc
Baking Powder 2 teaspoons	Eggs 2
Salt 1/2 teaspoon	Milk 100 cc
Sugar 150 grams	Apples 1~2

Instructions:

1. Mix the Rururoosso flour, baking powder and salt.
2. In another bowl, mix the sugar and salad oil, then add the eggs and milk.
3. Add 1. And 2.
4. Core, and chop the apples and mix in. You can also add raisins or nuts.
5. Bake at 180 °C for 20~35 minutes, depending on the size of your cake-pan.

## ルルロツソと増毛産入り りんごケーキ

材料（ケーキ1個 or カップケーキ14個分）

ルルロツソの粉 250グラム	サラダ油 100cc
ベーキングパウダー 小さじ2杯	卵 2個
塩 小さじ1/2杯	牛乳 100cc
砂糖 150グラム	りんご 1~2個

作り方

1. ルルロツソの粉、ベーキングパウダーと塩を合わせます。
2. 別のボウルで砂糖とサラダ油を合わせてから、卵と牛乳もまぜます。
3. 1. と 2. を合わせます。
4. りんごの芯を切り取ってから、小さく切ります。3.に入れ、良く混ぜます。レーズンやナッツも入れるとおいしいです。
5. 180°Cのオーブンで20

~35分焼きます。焼く時間は、ケーキの大きさに合わせて調節します。

Slow food ~ 今月の食材 ~	
Rururoosso flour	ルルロツソの粉【管内産小麦】
Eggs	卵【小平町】
Milk	牛乳【北海道】
Apples	りんご【増毛町】