

焼きりんご（病院食：デザート）

合計加熱調理時間 約 **30**分

[1人分：58kcal/食塩相当量：0g]

コンビ加熱で甘みを凝縮！

手軽につくれる栄養豊富なデザート。

栄養素（1人分）

●たんぱく質：0.2g ●脂質：1.0g ●炭水化物：13.3g ●注目したい栄養素：食物繊維



材料（30人分）

[]は1人分相当量です

<材料a>

りんご	1800g	[60g]
グラニュー糖	60g	[2g]
レーズン	60g	[2g]
バター	30g	[1g]
シナモンパウダー	少々	[少々]

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

30人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	30分	200℃	—

下ごしらえ

- ・りんごは8等分のくし型に切り、芯を取る。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れ、フタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 器に盛り、シナモンパウダーを振る。



調理ポイント ◆皮の赤色のはっきりしたりんごを使うと、色鮮やかに仕上がる。