

## 焼きリンゴ

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

合計加熱調理時間 約 **30分**

[1人分：261kcal／食塩相当量：0.1 g]

旬の味覚をまるごとつけた贅沢スイーツ。リンゴの酸味とシナモンの香りがとっても上品。



## 材料（6人分）

|          |     |
|----------|-----|
| リンゴ      | 6個  |
| <材料a>    |     |
| グラニュー糖   | 60g |
| バター      | 30g |
| シナモンパウダー | 3g  |

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 分量

6人分

## 設定

| 設定 | モード    | 水蒸気量 | 時間  | 温度   |
|----|--------|------|-----|------|
| 1  | ホットエアー | －    | 30分 | 200℃ |

## 下ごしらえ

- ・リンゴは皮ごと水洗いし、型抜きやペティナイフなどを使い、中の芯と種をくり抜き、竹串で皮に数か所穴をあける。
- ・<材料a>は混ぜ合わせる。

## 作り方

1. リンゴのくり抜いたところに<材料a>を詰める。
2. 20mmのテフロン加工のホテルパン1枚に1をのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。



## 調理ポイント

- ◆皮の赤色のはっきりしたリンゴを使うと、色鮮やかに仕上がる。
- ◆リンゴはモノや季節により加熱時間が変わるため、調節すること。