



焼きりんご

25分

りんごの甘みが引き出された焼きりんご！



酸味と香りの強い、紅玉などの品種が最適です。

お好みでレーズンを加えたり、仕上げにシナモンシュガーをかけてもおいしいですよ！

材料 . . . 6人分

りんご	1個
バター	20g
グラニュー糖 または砂糖	10g

作り方

- ① バターを電子レンジまたは湯せんで溶かす。
- ② オーブンを180℃に温めておく。
- ③ りんごは皮付きのまま6等分に切り、種を取る。
- ④ ③にバターをからめる。
- ⑤ 天板にオープンシートを敷いて、④を並べる。
- ⑥ ⑤にグラニュー糖をまぶす。
- ⑦ 180℃のオーブンで10分程度焼く。

※丸ごと焼きりんごにする場合は、芯をくり抜いてから竹串でりんごをあちこち刺し、穴にバター、グラニュー糖を入れて180℃で20～30分焼きます。



社会福祉法人
聖隷福祉事業団
Seirei Social Welfare Community