

手動

焼きりんご



作りかた

1. りんごは洗ってから底を抜かないようにして芯をくり抜く。
2. Aを合わせてよくねり混ぜ、りんごの穴に等分して詰め、浅めの耐熱容器に入れて、黒皿にのせる。
3. テーブルプレートを取り外し、②を**下段**に入れ **オープン** **予熱無** **1段** **180℃** **50～60分** で加熱する。
4. 冷めてからホイップクリームを飾る。

手動

オープン

180℃

加熱：50～60分

使用付属品



黒皿 下段

カロリー

278kcal

塩分

0.2g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料

4個分

りんご(紅玉)

4個

A 砂糖

60g

A バター

40g

A シナモン

少々

ホイップクリーム

適量