

## IH調理 焼きりんご



### 作り方

1. フライパンをIHヒーターの中央に置き、バターを入れ、メニューの「焼き物」「180℃」を選び「スタート」ボタンを押す。
2. 表示部に「適温」が表示されバターが溶けてきたら、りんごを入れる。
3. りんごの片面に焼き色が付いたら、砂糖を半量入れてなじませ、裏返す。
4. 残りの砂糖を入れ「130℃」に下げ火が通ったら皿に盛り付ける。
5. 残った汁を煮詰めてキャラメル色になつたらりんごにかける。
6. お好みでシナモンを振りかける。

適温調理

焼き物

設定温度の目安  
180℃～130℃

### 材料（1人分）

りんご（12等分のくし形に切っておく）	1個
バター	20g
砂糖	20g
シナモン	適量