



適温調理

サポート

## 材料（りんご2個分）

りんご（1個 正味約300g）	2個
白ワイン	150mL
水	200mL
グラニュー糖	70～80g （りんごの種類によって調整してください）

## 作り方

## 1. 下準備

- ① りんごは6つ割にし、芯と皮をとり、塩水につける。
- ② 白ワインと水、グラニュー糖を合わせておく。

## 2. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**028**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押し。
- ・音声の流れ表示部に「**適温**」が表示されたら、全ての材料を入れる。

## 3. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押し。
- ・耐熱べらでかき混ぜながら加熱し、りんごを煮ながら煮汁となじませる。



- ・沸とうし目安時間になったら、ふたをする。

## 4. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押し。
- ・様子を見ながら耐熱べらで底のほうから混ぜ、ふたをしなががりんごを煮る。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押し。

## 5. 仕上げ

- ・耐熱容器に移し、粗熱をとる。
- ・粗熱がとれたらラップをする。
- ・冷蔵庫で一晩冷やす。