

とっておきレシピ

kewpie



レシピのポイント

りんごを焼くときに、バターの代わりにマヨネーズを使用しました。マヨネーズの卵の黄身で、コクのある仕上がりになります。

適温調理

サポート

材料（2人分）

りんご（皮をむき、くし形切り）	1個（210g）
バニラアイスクリーム	適量

①砂糖水

A 砂糖	大さじ2
水	大さじ5

ミント	少量
-----	----

キューピーマヨネーズ	小さじ2
------------	------

このレシピに使われている商品


[キューピーマヨネーズ](#)

作り方

1. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・マヨネーズを入れる。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**043**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押す。
- ・音声の流れ表示部に「**適温**」が表示されたら、りんごを入れる。

2. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・りんごを焼いていく。



- ・目安時間になり、焼き色がついたら、①の砂糖水を加える。

3. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・時々混ぜながら、煮詰めていく。



- ・目安時間になり、カラメル色になったら、「**切**」ボタンを押す。

4. 仕上げ

- ・器に盛りつけ、バニラアイスを添えてミントを飾る。