

手動

焼きりんご



作りかた

1. テーブルプレートを取り外し、食品を入れず **オープン** **予熱有** **180℃** で予熱する。
2. 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。
3. **A**を合わせてよくねり混ぜ、りんごの穴に等分して詰め、浅めの耐熱容器に並べる。
4. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、**③**を**下段**に入れ **60~70分** で加熱する。
5. 冷めてからホイップクリームを飾る。

手動

オープン

180℃
予熱：約7分
加熱：60~70分

使用付属品



テーブルプレート
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。

このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

材料	4個分
りんご（紅玉）	4個
A 砂糖	60 g
A バター	40 g
A シナモン	少々
ホイップクリーム	適量