

手動

# 焼きりんご



手動

オープン

180℃

加熱：60~70分

予熱：約7分

使用付属品



テーブルプレート

下段

カロリー

774kcal

塩分

0g

※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

## 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** **60~70分** 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、浅めの耐熱容器に入れて、テーブルプレートにのせる。
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、加熱する。
5. 冷めてからホイップクリームを飾る。