

手動

焼きりんご

手動

オーブン

180℃
加熱：50～60分

使用付属品



角皿 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-W10A対応レシピです。

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. 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。
2. 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、角皿にのせる。
3. テーブルプレートを取り外し、②を**下段**に入れ **オーブン** **予熱無** **1段** **180℃** **50～60分** で加熱する。
4. 冷めてからホイップクリームを飾る。