

焼きりんご

材料 4～6名分

りんご 1ケ (約300～400g位)
グラニュー糖 5g (りんごの2%位)

作り方

- ① オーブンを180～200℃に予熱
- ② りんごをよく洗う
- ③ 皮をおかずに横に8等分に切る(くし型)
- ④ ボウルに②のりんごとグラニュー糖を入れ、からめる
- ⑤ りんごを鉄板に並べる。
- ⑤ オーブン 180℃で25分焼く
(焼き時間は調整して下さい)

調理器具

包丁・まな板
クッキングシート

コメント

園では有機栽培された【ふじ】山形産を使用いたしました。

りんご本来の味を味わってもらうため、園ではグラニュー糖を2%と甘さ控え目にしてはいますが、グラニュー糖をふやしたり、バターを加えたり、また切り方を変えたり(芯を抜いて輪切り等)して、我が家の焼きりんごを楽しんでください。