焼きリンゴ



調理時間	約30分
カロリー	210kcal(1人分)

材料	(2個分)
リンゴ(紅玉)	2個
バター	少々
マドレーヌ型	2枚
(A)	
バター	15g
砂糖	45g
シナモン	小さじ1/4

作り方

1. リンゴの芯をナイフやスプーンでくりぬき、Aを詰め、リンゴの周囲にバターを塗ってマドレーヌ型の上にのせ、熱湯をオーブン内網の下まで注ぎ、蓋をしてグリルに入れる。
2. ケーキ/パンモード(標準)を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。
3. 消火後グリルから取り出し、器に盛り、焼き汁をリンゴにかける。

バターを室温に戻し、Aを混ぜ合わせる。ダッチオーブンにオーブン内網をセットし、マドレーヌ型をのせておく。

焼きリンゴは温かくても、冷やしても美味しい。アイスクリームや生クリームがよく合います。