

焼きりんご

自動加湿オーブン



●材料< 1 個分 >

りんご	1 個
無塩バター	1 0 g
砂糖	9 g
シナモン	適量

●作り方

- ① りんごの底に穴があかない様に芯をくりぬく
- ② 室温に戻したバターと砂糖、シナモンををクリーム状になるまで混ぜる
- ③ ①のりんごに②を詰め焼き皿に並べる
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード 1)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 自動加湿オーブン	1 8 0 °C	2 5 分	5 0	強	1/1焼き皿



芯をくり抜く際はペティナイフやスプーンで行ってください。
お好みに応じてレーズンやアーモンドを詰めて焼いて下さい。