

デザート

焼き物

焼きりんご

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<1個分>

りんご	1 個
無塩バター	10 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
2. 1のりんごに2を詰め焼き皿に並べる
3. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
4. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
5. 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	加湿オープン	180℃	25分	50	強	1 / 1 焼き皿

●ポイント

芯をくり抜く際はペティナイフやスプーンで行って下さい。
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。