

とろける焼きりんご



材料（1～2人分）

りんご	1 個
バター	10g
砂糖	大さじ 1
シナモン	適量
ブランデー（お好みで）	大さじ 1/2

作り方

〔オーブンで作る場合〕

1. オーブンを 180 度に予熱しておく。
2. 底は貫通しないように、スプーンでりんごの芯をくり抜く。
3. くり抜いてできた隙間に砂糖、シナモン、バター、お好みでブランデーを入れる。
4. 200 度に予熱したオーブンで 40～50 分焼く。
5. できあがり。

〔フライパンで作る場合〕

6. りんごを 1.5cm 厚の輪切りにし、芯をくり抜く。
7. フライパンにバターを溶かし、りんごを焼く。
8. 砂糖を振り入れ焼き色がついたら、お好みでブランデーを入れて煮立たせて火を止める。

9. 器に移してシナモンをかける。

10. 出来上がり。