



ゆず香る焼きりんご



りんご	3コ(約600g)
バター(無塩)	60g
含蜜糖(きび砂糖など)	30g
はちみつ	30g
シナモンパウダー	お好み
ゆず	1コ



詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

- りんごを縦半分にカットし、芯をくりぬく。
 - 耐熱皿にオーブンシートを敷いてりんごを並べる。
 - ゆずの表面の皮を削り、含蜜糖(きび砂糖でも可)に加えて混ぜる。
角切りにしたバターを、りんごの芯をくり抜いたあとに入れる。
 - りんごの断面をおおうように③をかける。
はちみつと、シナモンパウダーをふりかけ、ゆず果汁を種をこしながらかける。
- 含蜜糖・はちみつ・シナモンパウダー・ゆず果汁は、好みの量で
- 170℃(予熱あり)のオーブンで、約40分焼く。
 - 仕上げに、耐熱皿に流れ出た果汁と、ゆず果汁をかけたら完成！

