

ウララ矯正歯科クリニック

Contact Info: Office :052-252-8217

E-mail: info@ulala-ortho.com

コンポート風アップル♪

作り方

- 1, 砂糖と水を煮詰めて、色がついたら火を止め、少量の熱湯を加えてカラメルソースを作る
- 2, リンゴの皮をむき、芯を取る
- 3, 2にカラメルソースをかけて、オーブンで170度で約30分焼く
- 4, 焼き上がったリンゴを取り出して、残ったカラメルソースをかける
- 5, 最後にレーズンをトッピングして出来上がり！

カラメルソースは作るのには手間がかかりますので、市販のものでもいいかと思います。最初からカットして焼いた方が、取り分けるのには便利かもしれません。温かいリンゴが苦手な方は、冷やしてもいいかも…

材料 (4人分)

- リンゴ…1個
- 砂糖…小さじ8
- 水…適量
- レーズン…適量