



あつあつとろ〜り

## アルフォートのスイーツぎゅうぎゅう焼き

RECIPE  
# 11



難易度：★★☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

材料(3〜4人分・15cmスキレット2個分)

- ・ブルボンアルフォート……………6枚
- ・マシュマロ (小)  
(目安寸法:直径1cm、高さ2cm)……………適量
- ・りんご……………1/2個
- ・バナナ……………1本
- ・パイナップル (又は缶詰のパイナップル) ……1/4個
- ・オレンジ……………1/2個
- ・いちご……………6粒
- ・キウイ……………1個
- ・砂糖……………大さじ2
- ・無塩バター……………30g

用意する器具

- ・包丁
- ・15cmスキレット2個
- ・オーブン

〜作り方〜 所要時間:約45分

・準備: フルーツをダイスカット (又はスライス) にしておく。オーブンを170℃に温めておく。

- ① スキレットにフルーツを彩りよく盛り、砂糖をふりかけたら溶かした無塩バターを回しかけ、170℃に温めておいたオーブンで約30分焼く。
- ② マシュマロをのせ、220℃に温めておいたオーブンで約5分焼く。
- ③ 粗く砕いたアルフォートを散らし、最後に砕いていないアルフォートを飾る。

