

アップルシナモンレーズングラタン

🕒 調理時間 約10分（焼く時間は除く）



材料 2人分

スライス生チョコレートりんごバター 2枚
りんご 1個（約250g）
グラニュー糖 大さじ1
レモン汁 小さじ1
シナモン 小さじ1/4
レーズン 10g

作り方

- 1 りんごを8等分に切り、ヘタ、芯を取り除き、ざく切りにする。
- 2 耐熱ボウルに①、グラニュー糖、レモン汁、シナモンを加え全体を混ぜラップをし電子レンジ600Wで約2分加熱する。
- 3 グラタン皿に②を入れ、レーズンを散らす。
- 4 スライス生チョコレートりんごバター2枚をのせトースターで少し焦げ目が付くまで焼く。

ワンポイントアドバイス

焦げ目はお好みで調整してね。
生のリンゴの甘酢っぱさをリンゴバターのコクと甘みが引き立てます。

※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。
※食材を切る際はケガにご注意ください。