

電気芋焼器 据置タイプ (MEIO-2/MEIO-3)

焼きりんご

設定温度：200℃

加熱時間：30～45分

写真

盛付写真



②加熱前写真



②加熱後写真



※写真はりんご1個約180g、1/1ホテルパンを使用しています。

材料（1回分）

りんご（約180g）	15 個
グラニュー糖	150 g
A バター（10gカット）	100 g
はちみつ	50 g

作業手順

- ① 芯をくり抜いたりんごにAを順に入れ、アルミホイルを二重に巻く。
- ② トレイにホテルパンまたはバットを置き、①を並べ、予熱したオーブンで加熱する。
- ③ 器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ りんごから汁が垂れる恐れがある為、付属のトレイに直置きではなく、トレイの上にホテルパンまたはバットをのせてからに庫内に入れてください。
- ・ りんごの大きさ、好みの仕上がりに応じて、加熱温度、時間を調節する。