

焼きりんご

材料（キャセロール1個分）

りんご（小さめ）	1個
三温糖	大さじ2
シナモン	小さじ1
バター	大さじ2
くるみ	大さじ2
レーズン	大さじ2
甘栗	5粒（小さく割る）
粉砂糖	小さじ1

- ① キャセロールの内側にバター（分量外）を塗っておきます。
- ② りんごは洗って水気を拭き、芯を抜きます。キャセロールにりんごを入れて、芯を抜いた穴にバターとレーズンを詰めます。りんごの表面に爪楊枝をつかって10箇所ほど穴を開けます。
- ③ 三温糖・シナモン・くるみ・甘栗を混ぜ合わせたものをりんごの上からかけて、180℃～200℃のオーブンで20分焼きます。様子を見て焼きが足りないようならさらに数分焼いてください。
- ④ 焼き上がったら粉砂糖を茶こしでふりかけ、容器の底のキャラメルをかけてめしあがれ。

