

料理名 りんご釜のバニラアイス

材料 (1人分)

- りんご（紅玉）…1個
- 無塩バター…大さじ1
- グラニュー糖…大さじ1
- シナモンパウダー…小さじ1/2
- バニラアイス（市販品）…適宜
- 黒豆（市販品）…適宜
- イチゴ…1個



作り方

- (1) りんごの釜を作る。紅玉をふたと器に切り分け、器部分は種周辺を丸くり抜き、塩水に漬けてから水気を拭き取る。フライパンに無塩バターを入れ、中火で器の切り口側に焼き色を付け、グラニュー糖とシナモンを回しかける。
- (2) オーブンを200度に熱し(1)の紅玉のふたと器を10分ほど焼く。崩れないように傾合いを見て取り出す。
- (3) 熱いうちに器部分にバニラアイスを入れて、ふたをのせ、イチゴ、黒豆を飾り出来上がり。