

アップルキャンドル

焼りんごをキャンドルに見立てました



材料(4人分)

りんご	……	4個
砂糖	……	小さじ4
レモン汁	……	小さじ2
さつまいも	……	1本
レーズン	……	大さじ2
<仕上げ用>		
砂糖	……	小さじ4

作り方

- 1 りんごは水で洗い、水気を拭いて、横半分に切り、芯の部分をスプーンでくりぬく。
- 2 くりぬいた部分に、りんご一個につきレモン汁小さじ1/2、砂糖小さじ1をふり入れる。レーズンは飾り用8粒を残して、4等分にわけてそれぞれのりんごのくりぬき部分に入れる。
- 3 さつまいもは細めのものを選び、厚めに皮を剥き、くりぬいた部分に入るくらいの大きさに切る。
- 3 2 に 3 を置き、耐熱容器に並べ、アルミホイルをかぶせる。
- 4 200℃に予熱したオーブンで30分焼き、ホイルをはずし、砂糖小さじ1ずつさつまいもの上にふって10分焼く。
- 5 オーブンから取り出して、レーズンを飾る。ソースを作る。
・りんごは酸味の強いものを選びましょう。紅玉がお勧め。