

# 焼きりんご

スペイン デザート

## 材料 (4人分)

りんご(紅玉)	4コ
砂糖	50g
バター	50g
レーズン	30g
キルシュ	10cc
レモン汁	1/2コ
シナモンスティック	適量
白ワイン	140ccぐらい



## 作り方

1. バター(常温に戻しておく)、砂糖、レーズン、キルシュ、レモン汁をボウルに入れ、ゴムべらで白っぽくなるまで、混ぜる。
2. りんごは、くり抜き器で芯をぬく。
3. 2に、1をつめる。
4. シナモンスティックをりんごの穴の上にさし、バットに白ワインを入れ(バットが大きければ白ワインを増量する)、りんごを並べ、230℃のオーブンで30分焼く。
5. 皿にとりわけ、焼き汁をかける。

所要時間 1時間  
主な調理器具 オーブン

★<http://cookingforest.net/> ★