



## <りんごのキャラメリゼ>

### \* 材料 \*

りんご・・・中1個(200g)

砂糖(三温糖・白糖どちらでも OK)・・・50g

バター・・・10g

シナモン、ラム酒・・・少々

お好みのビスケット・・・適量

アイスクリーム・・・適量

### \* 作り方 \*

#### ①りんごを切って加熱する

りんごは皮付きのまま、皮目の幅2cmくらいのくし切りにする。耐熱容器に入れてラップをふんわりかけ、600Wの電子レンジで3～7分ほど加熱し、ざるなどに移して水気をとる。



#### ②キャラメリゼする

フライパンの向こう側に①、手前側に砂糖を入れ、じっくり中弱火にかける。砂糖がしっかり溶けて焦げ色がついたら、水大さじ1を加え、なじませながら一気にりんごと絡める。最後にバターを加えて、再度なじませたら火から下ろす。



#### ③器に盛ってトッピングする

仕上げにシナモン、ラム酒を加えて絡める。お好みのビスケットを細かく砕く。器にビスケット、りんごをのせ、アイスクリームを添える。

