

学校名	おいらせ町 立 木ノ下中 学校	第 2 学年
氏名	倉持 朱里	
料理名	皮まで美味しい！りんごのがんづき	

レシピ	【材料】(4人分)		【作り方】
	食品名	分量(g)	
	りんご	250	① 芯を取り除いたりんごの皮を5mmの厚さにむく。 ② 実と皮を別々に5mm角に切る。 ③ 皮のみグラニュー糖をまぶし、電子レンジ600Wで3分かける。 (トッピング用) ④ Aをボウルに入れ、泡だて器でよく混ぜる。 ⑤ Bを合わせたものを④に入れ、よくかき混ぜる。 ⑥ ②で切ったりんごの実を加える。 ⑦ 蒸し器に水を張り、蒸気が上がったら一度火を止め、木綿の布巾をセットする。 ⑧ 型に⑥を流し入れ中火で20分蒸す。 ⑨ 冷めたら切って③をトッピングする。
A	重曹	6	
	小麦粉	150	
	三温糖	150	
	100%りんごジュース	100	
B	酢	50	
	卵	50	
	グラニュー糖	8	

【写真】



【ひとことメモ】

- ❖りんごは皮も使用するので、きれいな赤いものを選ぶと見た目もきれいですよ。
- ❖大量調理で作る場合は、卵は冷凍全卵を使用すると手軽に出来ますよ。
- ❖皮は、電子レンジが無い場合、煮るか、蒸した直後にのせて余熱で加熱してもいいです。

※この用紙に記入された個人情報は、この企画以外の目的には使用いたしません。

◎このレシピ及び写真は、応募用紙を基に再現したものです。