

リンゴホイル焼き

リンゴに白ワイン、ハチミツ、バターをのせてホイル焼きにするスイーツです。
あつあつを召し上がれ！

材料（2人分）参考

リンゴ ・ 1 個
白ワイン ・ 大さじ 1
ハチミツ ・ 大さじ 1 ~
2 バター ・ 10 g
シナモンシュガー ・ 適量



作り方

1. リンゴは皮付きのままよく洗い、8つのくし切りにして芯を取る。
2. アルミホイルにリンゴをのせ、白ワイン、ハチミツをかけてバターをのせ、ふんわり包み込む。
3. 熱しておいた鉄板の上においてホイルをのせる。約5分。
4. ホイルを開けてシナモンシュガーを振る。