



すてきなティータイムを過ごしてみませんか！？

# りんごのかさね焼き



ミルクティーにぴったり！



## りんごのかさね焼き



### 材料（10人分）

- りんご ……6～7個（大きさによる）
- レモン汁 ……1個分
- 生パン粉 ……1.5カップ
- シナモン ……小さじ2/3～1
- ザラメ糖 ……1カップ  
（りんごの甘さによって  
3/5カップまで減らしてよい）
- バター ……80～100g

どんなリンゴでも大丈夫です！



### 作り方

1. りんごは縦4等分にして芯をとり、5ミリの厚さにくし切りにしてバラバラにしないで、皿に並べながら、レモン汁をかけておく。
2. パン粉にシナモンを混ぜる。バターは5ミリ角に切っておく。
3. オーブンを180度に予熱する。
4. 生パン粉、ザラメ、シナモンを混ぜ合わせる。
5. パイ皿や耐熱容器に4とバターを少々敷き、1のりんごをきれいに一段敷き詰める。4とバター少々を散らします。
6. 更にりんごを並べ、4とバターを散らします。
7. これを重ねていき、最後に残った4（りんごは量が減るので多めに残す）をのせて、りんごにかけておいたレモン汁、バターものせて、予熱しておいたオーブンで50分～1時間焼きます。



4等分にして芯をとって皮をむく



5ミリ間隔で中心にむかってスライスする



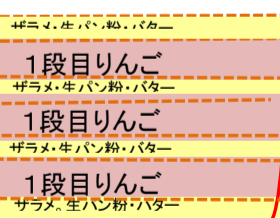
切ったりんごを並べ、レモン汁をかける



### ワンポイント

最後に器に残ったレモン汁をかける

- 焼いたザラメ生パン粉バターを均等に行き渡るよう →
- 形の整ったりんごを5ミリ間隔にきれいに並べ →
- 一段目と反対の向きに並べていて →
- ザラメ生パン粉バターを重ねるごとに量を増やして入 →
- 形の整っていないりんごが下になるよう並べていて →
- ザラメ生パン粉バターを少量入れる →
- 器の底に油を塗る（バターを剥いだ銀の紙を裏にむけて塗ると経済



ガスオーブンで焼くと、ふっくらこんがりスピーディー！



180度のオーブンで50分～1時間

