

🍏 リンゴのお菓子

■材料 1皿分■

- ・ビスケット…5～6枚
- ・リンゴ…1個
- ・ハニーバター…大さじ2
(バターとはちみつでも可)
- ・コアントロー…少々
- ・リコッタチーズ…大さじ1
- ・牛乳…大さじ2
- ・グラニュー糖…小さじ2



①ジップロックにビスケットを入れて手で砕き、ハニーバターの半量を入れ、袋の上から混ぜる



②パエリア鍋などにビスケット生地を敷き詰める



③皮をむいて薄切りにしたリンゴを並べ、コアントローを振りかける



④リコッタチーズ・ハニーバターの残りに牛乳を混ぜて上からかける



⑤グラニュー糖をふりかけて石窯で焼く
焦げ目がつけばOK
180℃～200℃くらい
15～20分

- memo -

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

! Point

- ・季節の果物で適当にアレンジしてみて！
- ・シナモンシュガーをたっぷり載せてもOK！