

りんごのコンフォート

材料

- りんご 2 個
- バター 30 g
- グラニュー糖 80 g
- レモン汁 大さじ 2 杯



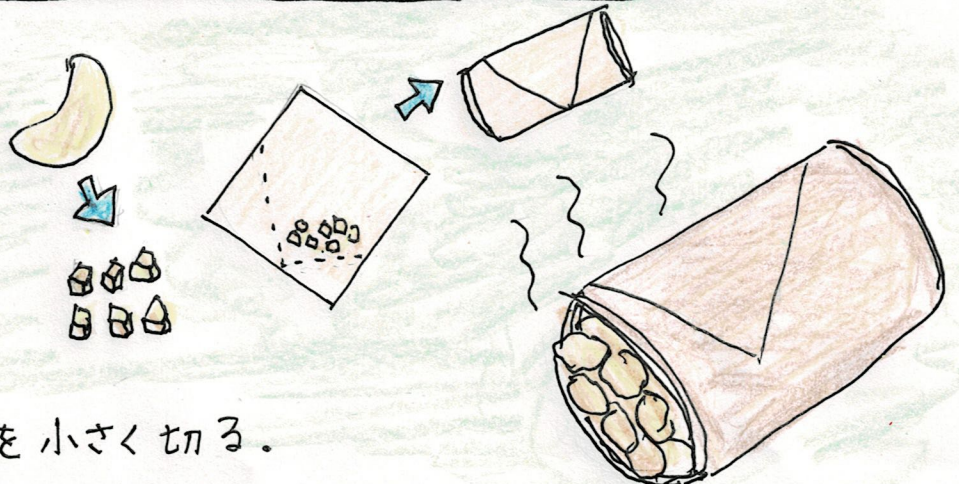
作り方

- ① りんごはタネ部分を切りおとし、8等分に切る
- ② 鍋にりんごとすべての材料を入れて、りんごが少し出るくらいの水を入れて火にかける。
- ③ 沸とうしてきたら弱火にして、りんごがすき通ってきて半分開の大きさになるまでコトコト煮る。(約 30 分くらい)
- ④ りんごが煮えたら煮汁のまま冷まして味を含める。

かんたんアップルパイ

材料

- りんごのコンフォート
- 春巻きの皮
- 油 (揚げ用)



作り方

- ① りんごのコンフォートを小さく切る。
- ② 春巻きの皮 1 枚に、大さじ 2 はいくらのりんごのコンフォートをのせて巻く。
- ③ 180℃ くらいの油できつね色に揚げる。