

リンゴのメープルシロップ焼き



材料

(1枚分)

リンゴ	1/2個
ピッツァクラフト (薄型22cm)	1枚
バター	5g
ナッツのロースト	大さじ1 (ナッツのローストの作り方参照)
レーズン	12粒
ミントの葉	適宜

作り方

- 1 リンゴは薄切りにする。
- 2 ピッツァクラフトにバターを塗り、(1)をまんべんなくのせる。
- 3 (2)にナッツのローストとレーズンを散らし、メープルシロップをまわしかけてグリルプレートにのせる。
- 4 グリルにセットして「グリルプレート」スイッチを押し、タイマーを6分に設定して点火する。
- 5 器に盛り、ミントの葉を添える。