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。