



令和2年

★焼きアップルポテト

【材料：アルミカップ15個分】

りんご 1/2個
さつまいも 中1本
レーズン 大さじ2
砂糖 大さじ1～2
バター 大さじ1

【作り方】

- ① りんごをいちょう切りにする。
- ② レーズンはお湯でもどし、刻む。
- ③ ①を鍋に入れて砂糖をまぶし、水分が出てきたら火にかけて弱火で煮る。(水分は様子を見てたす。)
- ④ さつまいもは皮をむいて茹でる。
- ⑤ ④がやわらかくなったら、湯を切り、熱いうちにバターを加える。
- ⑥ ②、③、⑤を混ぜ合わせてアルミカップに入れ、180℃のオーブンで約5分焼く。

りんごの酸味とさつまいものホクホク
感で秋の味覚を存分に楽しみましょう。
りんごの固さはお好みで調整してね！



善通寺市子ども課