

5がっ フォーマックの料理教室



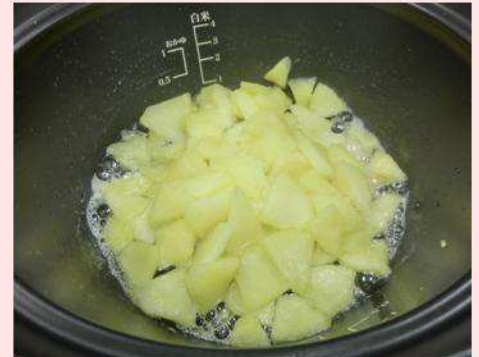
材 料 (12本分)

りんご	中1個
砂糖	大さじ3
クリームチーズ	60g
ラムレーズン	適量
シナモン	適量
春巻きの皮 (大)	6枚



作り方

- ① クックボイルに、いちよう切りにしたりんごと砂糖を入れ、ソーサリーⅡにのせ火力3でしんなりするくらい加熱する。
- ② ①の粗熱がとれたら、ボウルに①とクリームチーズとラムレーズンを入れて混ぜ、お好みでシナモンを加える。



- ③ 春巻きの皮を三角に半分になるように切る。そこに②の具をのせる。
- ④ 春巻きの皮のまわりに、水で溶いた小麦粉を塗り、中身が出ないように細目に巻く。

- ⑤ 「極味」を230℃で10分予熱する。
※その際、調理皿も一緒に温めておく。
④を調理皿にのせて230℃上段で10分、裏返して5分、少し色目が付いたら出来上がり。

