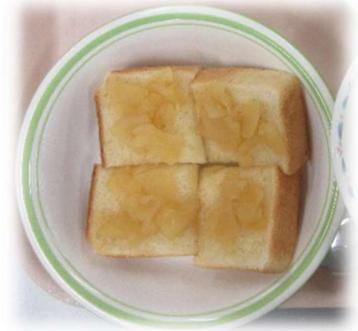


さくら草の給食レシピ

アップルトースト

旬のりんごをたっぷり使います。スチームオーブンで蒸し焼きにするととふわふわに仕上がります。



<材 料> 4人分

- ・食パン（4枚切り）・・・4枚
- ・りんご・・・・・・・・・・200g
- ・砂糖・・・・・・・・小さじ2杯
- ・食塩・・・・・・・・少々
- ・バター・・・・・・・・・・30g
- ・グラニュー糖・・・・・・・・30g
- ・シナモン粉・・・・・・・・少々

<作り方>

- ① りんごを8等分に切り、皮をむき、5mm程度の薄切りにする。変色を防ぐために、ボールに塩水を作り、りんごを浸しておく。
- ② ①の水分を切り、鍋にりんごとグラニュー糖を入れる。りんごが焦げ付かない程度の水をいれ、中火で煮る。（りんごの形が残ったジャムを作るイメージ。）
- ③ バターをやわらかく練り、グラニュー糖、シナモンを加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ パンに③のバターを塗り、やわらかく煮たりんごを乗せて焼く。

