



適温調理

サポート

材料（りんご2個分）

りんご（1個 正味約300g）	2個
白ワイン	150mL
水	200mL
グラニュー糖	70～80g （りんごの種類によって調整してください）

作り方

1. 下準備

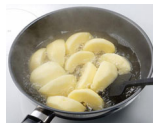
- ① りんごは6つ割にし、芯と皮をとり、塩水につける。
- ② 白ワインと水、グラニュー糖を合わせておく。

2. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**028**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押す。
- ・音声が流れ表示部に「**適温**」が表示されたら、全ての材料を入れる。

3. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・耐熱べらでかき混ぜながら加熱し、りんごを煮ながら煮汁となじませる。



- ・沸とうし目安時間になったら、ふたをする。

4. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・様子を見ながら耐熱べらで底のほうから混ぜ、ふたをしながりんごを煮る。



- ・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押す。

5. 仕上げ

- ・耐熱容器に移し、粗熱をとる。
- ・粗熱がとれたらラップをする。
- ・冷蔵庫で一晩冷やす。