

QUEEN'S RECIPE from Instagram



焼きりんごのミルフィーユ風

材料 (2個分)

りんご	2個	溶き卵	25g
溶かしバター	適量	アーモンドパウダー	25g
グラニュー糖	大さじ1	薄力粉	10g
無塩バター	25g	ローリエ	2枚(飾り用)
粉糖	25g		

作り方 (調理時間:35分)

- 1 りんごは皮をよく洗い、横に3等分に切る。
- 2 天板にクッキングシートを敷き、りんごを並べ表面に溶かしバターを塗りグラニュー糖をふりかける。
- 3 180℃のオーブンでりんごが柔らかくなるまで15~20分焼く。途中で一度裏返す。
- 4 アーモンドクリームを作る。無塩バターをボウルに入れてクリーム状にし、粉糖を入れて泡立て器ですり混ぜる。
- 5 ④に溶き卵を4回くらいに分けて入れ、その都度よく混ぜる。そこにふるったアーモンドパウダー、薄力粉を入れて更に混ぜる。
- 6 りんごが焼けたらへたのある部分だけバットなどに取り出し、他のりんごに⑤のクリームを乗せてオーブンに戻し、ほんのり焼き色がつくまで15分程焼く。
- 7 クリームに焼き色がついたら取り出して、各々重ねてりんごの形に戻し、最後にローリエを飾る。

ハロウィンパーティーにも！見た目もかわいい
焼きりんごのミルフィーユ風レシピ！