

親子で プチスイーツ



甘みのある
りんごです!



葉の影になる部分があるため果皮に色ムラができますが、その色ムラが甘さの印です。

産直

263478

毎週 青森県
企画 津軽りんごの会

わけあり葉とらずサンふじ

1.8kg前後箱(5~9玉程度)

葉を摘まず、樹上で熟すのを待つて収穫します。

若干のスレ傷、ツル割れ、サビ果、変形、着色不良の規格外品が入る場合があります。

大
特
価

特別価格

本体 **598**円
(税込 646円)



キャラメルりんごのナッツクランブル



One
Point!

おうちで簡単につくれる
りんごのスイーツ♪



材
料
(2人分)

263478 産直 わけあり葉とらずサンふじ …… 2個
食塩不使用アーモンド …… 1袋(16g)
薄力粉 …… 50g
砂糖・バター …… 各55g
バニラアイス …… 適量

《下準備》バターは角切りにして30gと25gに分け、使うまで冷蔵庫で冷やしておく。

作
り
方

- ① りんごはよく洗い、皮つきのままひと口大に切る。
- ② フライパンに砂糖30gを広げ入れ、強火にかける。砂糖が溶けたらりんごを入れ、中火で約3分炒める。バター30gを加えて軽く混ぜる。
- ③ ボウルに薄力粉をふるい入れ、残りの砂糖を加えて混ぜ合わせる。残りのバターを加え、指でバターをすり合わせてそばろ状にする。アーモンドを入れてさっくりと混ぜる。
- ④ 耐熱の器に②を敷き詰め、③を散らす。180℃に予熱したオーブンで約30分焼く。
- ⑤ 器に盛り、バニラアイスを添える。