\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- りんご：4個（薄切り）
- シナモンパウダー：小さじ1
- ナツメグ：小さじ1/2
- 砂糖：100g
- 小麦粉：200g
- バター：100g（冷たいまま、小さくカット）
- オートミール：50g

作り方

1. りんごを薄切りにして、シナモン、ナツメグ、砂糖と混ぜます。
2. 別のボウルで小麦粉、バター、オートミールを手でこねてサクサクのクランブルを作ります。
3. りんごの上にクランブルを均等に散らし、180度のオーブンで30分間焼きます。
4. 表面がキャラメル色になるまで焼いたら完成です。