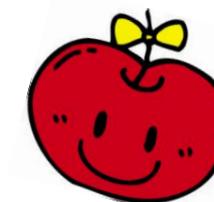


“しらゆきひめ” にでてくる「たべもの」は、、、『りんご』。  
ここではりんごをつかった、レシピをしょうかいします。



### 《りんごとチーズのはるまき》



- 材料（4人分）
- ・春巻きの皮 6枚
  - ・りんご 1/4個
  - ・プロセスチーズ 50g
  - ・油 少々

#### 作り方

- ①春巻きの皮を三角になるように半分に切り、ほぐします（全部で12枚）。
- ②りんごとチーズは、それぞれスティック状に切ります（各12本）。
- ③三角の春巻きの皮の中心より少し下の場所に、りんごとチーズをのせ、巻きます。
- ④表面に油をぬります。
- ⑤180℃オーブンで15～20分焼き色が付くまで焼きます。

### 《りんごのケーキ》



- 材料（4人分）
- ・小麦粉 60g
  - ・ベーキングパウダー 2g
  - ・バター 20g
  - ・さとう 20g
  - ・牛乳（豆乳） 50～60cc
  - ・りんご 1/4個

#### 作り方

- ①小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
- ②りんごはいちょう切りにします。
- ③ボウルに、軟らかくしたバター、さとうを入れ混ぜます。
- ④牛乳を少しずつ入れ、混ぜていきます。
- ⑤①を加えて混ぜ、硬いようなら牛乳を足します。
- ⑥型に入れ、180℃オーブンで15～20分焼き色が付くまで焼きます。  
※アルミカップに入れて焼いてもいいですね。

### 《アップルパイふうはるまき》



- 材料（4人分）
- ・春巻きの皮 6枚
  - ・りんご 1/4個
  - ・レーズン 20g
  - ・バター 10g
  - ・油 少々

#### 作り方

- ①春巻きの皮を三角になるように半分に切り、ほぐします（全部で12枚）。
- ②りんごはいちょう切りにし、バターを溶かしたフライパンで炒めます。
- ③三角の春巻きの皮の中心より少し下の場所に、②とレーズンをのせ、巻きます。
- ④表面に油をぬります。
- ⑤180℃オーブンで15～20分焼き色が付くまで焼きます。





