



松永うの花農園のりんごと 天然はちみつの丸ごと焼き

〈使用ブランド:松永うの花農園のりんご、富山県で採れた美味しい蜂蜜〉



たっぷりの果汁に
はちみつのピュアな甘さ!

小矢部ブランド
webサイト



ふるさと納税
webサイト





小矢部ブランドで作る オリジナル レシピ

レシピ考案
管理栄養士

山崎亮子



調理時間

約
40
分

松永うの花農園のりんごと、天然はちみつの丸ごと焼き



◆材料(1個分)

- 松永うの花農園りんご…………… 1個
- レーズン…………… 15g
- バター…………… 10g
- シナモンパウダー…………… 適宜
- 富山県で採れた美味しいはちみつ… 適量

◆作り方

下準備:オーブンを200度に予熱しておく。

- ① りんごは果物ナイフかスプーンで芯を取り除く。りんごの皮が破裂しないように、竹串でりんご全体に5、6カ所穴を開ける。
- ② りんごの芯部分に、レーズン、バター、シナモンパウダーを詰める。
- ③ オーブンで20～25分焼く。
- ④ 皿にのせ、はちみつをたっぷりとかける。

▼使用する小矢部ブランド



松永うの花農園のりんご



富山県で採れた美味しい蜂蜜