



米粉*基本のフライパンパン*アレンジ

米粉のリンゴパン

アレンジする材料

リンゴプレザーブ

-りんご1玉…いちよう切り
(1センチ角くらい)

-砂糖…40g

- ①材料を全て混ぜる。
- ②電子レンジ600wで5分。
- ③混ぜる。
- ④水気がある程度なくなるまでチン。

- ・アップルプレザーブ（下記参照）をつくる
- ・↑水気はキッチンペーパーでふきとる
- ・砂糖は30gに変更
- ・フライパンに流し込むときに、
生地 $\frac{1}{3}$ をいれ、アップル $\frac{1}{2}$ いれる。その上に生地 $\frac{1}{3}$ をいれ、残りのアップル $\frac{1}{2}$ をいれる。さらに残りの生地をながしこむ。（アップルの沈殿を防ぐ）

粉糖プラス水で作ったアイシングをかけると美味！！