

学校給食のおすすめレシピ

🍏 アップルポムポム 🍷

献立の組み合わせく例>

- ・ほうとう
- ・さつまいもとごぼうのかき揚げ
- ・アップルポムポム
- ・牛乳



【材料】 ※直径6センチ程度のカップ6個分

りんご	1個	プレーンヨーグルト	200g
砂糖	大さじ1	アーモンドパウダー	20g
白ワイン	小さじ1	卵	1個
小麦粉	125g	シナモンパウダー	少々
ベーキングパウダー	小さじ1	粉砂糖	お好みで
バター	80g		

【作り方】

- ① 煮りんごを作る。りんごは芯を取り除いて皮付きのいちよう切りにし、砂糖と白ワインで煮る。
- ② バターを湯煎に溶かす。小麦粉、ベーキングパウダー、アーモンドパウダーは一緒にふるいにかけておく。
- ③ バター、プレーンヨーグルト、卵、シナモンパウダーを混ぜ、ふるった粉をさっくり混ぜ合わせる。①の煮りんごを混ぜ、カップに分注する。
- ④ 180℃に熱したオーブンで、20～30分焼く。粗熱が取れたら、粉砂糖をふるう。

旬のりんごを使った、簡単デザートです。
アップルポムポムの『ポム』とは、フランス語でりんごの意味です。ネーミングのとおり、りんごがたっぷり入った手作りの焼き菓子です！