

アップルパイ(4個分)

●材料●

- ・りんご(皮付き)……………1/2 個
- ・冷凍パイシート……………1 枚
- ・砂糖……………10g
- ・レモン汁……………10g
- ・卵……………1 個



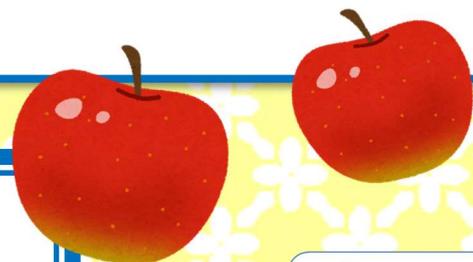
▼作り方▼

(オーブンを 200℃に予熱する。)

- ① 皮付きのままのりんごの芯を取り、5mmのいちょう切りにする。
- ② 耐熱容器にりんごと砂糖、レモン汁を入れ電子レンジ(600w)で4分加熱する。
- ③ ザルにとってボウルに移し冷ます
- ④ 解凍したパイシートを縦に4等分、横に2等分する。
(だいたい 12cm×8cmの大きさ)
- ⑤ パイシートをめん棒で四角形に伸ばす。
- ⑥ 伸ばしたパイシート4枚にりんごを乗せ、端に溶き卵を塗る。
- ⑦ りんごを乗せていないパイシート4枚に、包丁で3ヶ所切れ目を入れ、⑥に被せる。端をフォークで押さえて表面に溶き卵を塗る。
- ⑧ オーブン(200℃)で 15 分焼く。

ポイント

りんごは皮まで使えます。
皮を使うことで、色合いがキレイになり、
美味しそうな見た目に仕上がります。



広島市
The City of Hiroshima

このレシピは安田女子大学の
学生が考案しました。

R4