



11月 RECIPE

APPLE PIE

材料

- ・バター 34g
- ・小麦粉 23g
- ・ブラウンシュガー 34g
- ・上白糖 34g
- ・りんご 2個
- ・パイ生地 2枚
- ・水 16cc
- ・卵黄 適量

11月 アップルパイ

作り方

- 事前準備★冷凍パイシートは冷蔵庫で30分(または室温で10分)解凍する
2. バターを鍋で中火で溶かす。溶けたら、小麦粉を入れて、ペーストになるまでまぜる。
 3. 水、上白糖、ブラウンシュガーを入れ、ぐつぐつするまで弱火で煮る。ぐつぐつし始めたら、火を止める。
 4. りんごを薄く切る。好みで皮を剥く
 5. パイシート1枚の上に直径18cmのボウルや器を逆さにしてのせ、包丁で円形にくり抜きクッキングシートの上に乗せる
パイの生地の上にりんごを詰める(縁から1cmの部分にはりんごをのせない。)
★高くならないように注意!
 - 5.2をゆっくりこぼれないようにかける
 - 6.3の切れ端、もう一枚のパイシートを使って、1.5cm幅の棒を8本、7mm幅の棒を12本切り出し、残りを丸めて長さ55cmの棒状に成形する。
 - 7mm幅の棒は4本を1本につなげて長い3本の棒を作り、三編みにする。
 - 7.1.5cm幅の棒を格子状に組み、はみ出した部分は切り取る。長さ55cmの棒を縁にのせ、フォークでおさえる。
 8. 卵黄に水少々(分量外)を加えたものをハケやスプーンの背でパイシートの表面にぬる。200℃に予熱したオーブンで、焼き色がつくまで30~40分ほど焼く。