

2017年10月14日一人暮らし応援料理教室レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【メニュー】

フレッシュアップルパイ

＜材料＞ 1人分

- ・冷凍パイシート 100g
- ・リンゴ 150g
- ・レモン果汁 少々
- ・グラニュー糖 8g
- ・シナモンパウダー 少々



＜作り方＞

- ① 冷凍パイシートは解凍し、半分に切る。
- ② リンゴは半分に切って芯を取り、皮付きのまま厚みを均等に出来るだけ薄くスライスし、レモン汁を振っておく。
- ③ パイシートにリンゴを少しづつずらして並べる。その上にグラニュー糖とシナモンパウダーを振る。残りのパイシートをかぶせて端をフォークで抑える。
※③のリンゴから水分が出ない様にグラニュー糖は焼く前に振る。
- ④ オーブンで焼いても良いし、蓋つきのフライパンで焼いてもいい。フライパンの場合は焦げやすいので注意すること。下の面がきつね色になったら裏返して焼く。下の皮もきつね色になればOK!!



←今回はスチコンで 210℃10 分で様子見ながら焼きました。また、焼く前に溶き卵をヘラで塗りました。

