

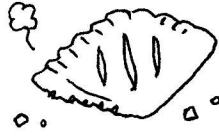
あまずっぱいリンゴがたっぷり♪

さくさくアップルパイ

さかえまち児童館

おやつづくり

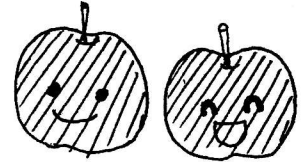
2013. 10. 23



材料 (8こぶん)

りんご (紅玉)	2 個	パイシート	4 枚
砂糖	60 g	卵 (つや出し用)	1 個
レモン汁	大さじ1		
バター	大さじ1		

秋は
りんごが
おいきせつ♪



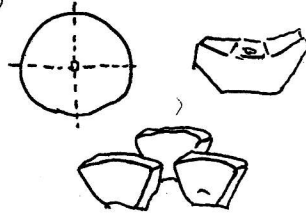
作り方

③



りんごの皮をむく。
包丁を持つ手の親指を
刃の前におき、親指を追
いかけるように包丁を
進めていく。

②



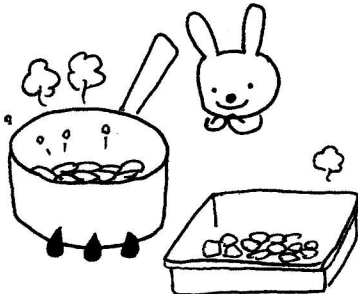
りんごは四つに切り分けし
んを取り、1 cmの厚さにイ
チョウ切りにする。
あまりうすいととろけてしま
うのでちょうい!

①



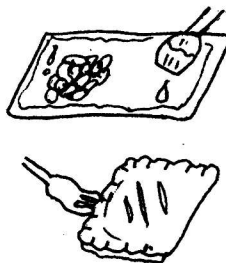
なべにバターを溶かし、
りんごを入れる。レモン
汁と砂糖も入れ、炒める
ようになべをゆする。

④



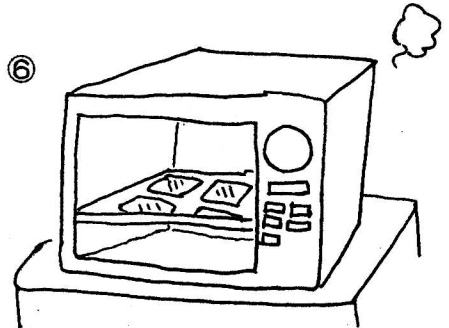
りんごの水分が出てきたら
につめるように火にか
けていく。こがさないよう
にかきまぜる。にえたらパ
ットに並べて冷ます。

⑤



パイシートにとき卵を
ぬり、りんごをのせる。
パイを閉じ、ふちをフォ
ークでおさえて浮いて
こないようにする。

⑥



パイの上部分にも溶き
卵をぬり、200度に温
めたオーブンで20分
焼いてできあがり!