

給食レシピ アップルパイ

《 材料 》

冷凍パイシート・・・10cm×10cm(10枚)
りんご(できれば紅玉)・・・250g
塩・・・少々
バター・・・10g
上白糖・・・大さじ3～5
シナモン・・・少々
レモン汁・・・小さじ1
りんごジャム・・・50g
卵黄
はちみつ・・・60g+水・・・大さじ1弱

《 作り方 》

1. りんごは、皮をむいていちよう切り。フィリングを作る。(鍋にバターをとかし、りんごを炒める。上白糖、レモン汁、塩を入れ、しんなりするまで炒める。ジャム、シナモンを加える。)10等分しておく。
2. パイシートに具をのせ、手前から半分に折るかぶせる。フォークなどでふちを押し付ける。上に卵黄を薄く塗り、オーブンで焼く。(200℃ 20分位)
3. 出来上がりにはちみつ水をぬり、つやを出し。

