

冷凍パイ生地でアップルパイ

材料


冷凍パイシート四枚入り
りんご二個
砂糖 80g ぐらい
[レモン汁](#)少量
シナモンシュガー適量
卵黄〈塗り用〉適量




作り方


1. リンゴを四つ割りにして、皮と芯をとる。厚めのいちよう切りにする。

2. 耐熱ボールに、切ったリンゴを入れて砂糖を上から入れる。
レモン汁を入れレンジ 600W で、約4分加熱する。

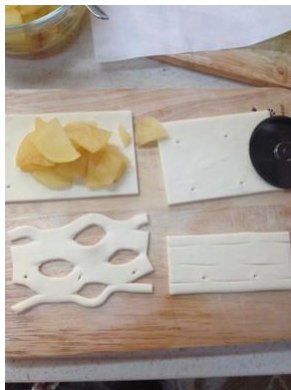
3.  加熱したリンゴをレンジか取り出し、ザルにりんごを入れて、余分な水分を捨てます。この水分はアップルティーとして飲めます。

4. シナモンシュガーを入れて、粗熱をとる。(シナモンシュガーはなくてもOK)

5.  冷凍パイシートを切ります。一枚の冷凍パイシートを縦に二つ。横に二つ。横に二つは大きさを変えてカットして下さい。

6.  網目の切り込みの入れ方。
交互に切り込みを入れるのがポイント>端っこはピンクの切り込みにするると綺麗にできます。

7. 小さいほうのパイに、切り込みを入れます。そっと広げておきます。



8. もう一枚のパイに、冷めたりんごを乗せて、卵黄を塗ってオーブンへ。200 度に予熱したオーブンで約 20 分焼きます。



9. 完成です。
りんご煮が余ったら、冷凍出来ます。

