

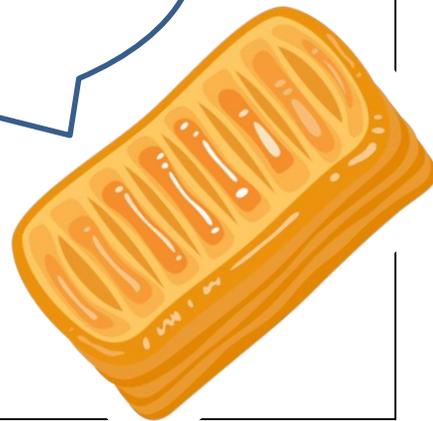
お手軽♡アップルパイ

【材 料】4 個分

りんご・・・小さめ 1 個 (200g)
皮をむいていちょう切り
砂糖・・・10g 小さじ 2
レモン・・・少々
シナモン・・・少々
冷凍パイシート 2 枚

POINT

冷凍パイシートを使っているので、
お家でも簡単に焼き立てパイが食
べられます。



【作り方】所要時間：30分

- 1 パイシートは室温に戻しておく。
りんごは芯を取り、皮をむいていちょう切りに切る。
- 2 耐熱容器にりんご、砂糖、レモン、シナモンを入れ、
ラップをふわっとかける。
500Wのレンジで5分加熱する。
水気を切って冷ましておく。
- 3 パイシートを横半分に切る。
天板にクッキングシートを敷き、1枚のパイシートの半分に
冷ましたりんごを4分の1のせ、反対側のパイシートを
かぶせる
フォークで押さえてくっつける。(しっかり押さえる)
200度に予熱したオーブンで20分焼く。

