

献立名：にこにこアップルパイ

<できあがり図>

<材料> (5人分)

冷凍パイシート	1枚
レモン汁	小さじ1
りんご	1こ
シナモンパウダー	少々
さとう	20g
卵黄	1個分

<用意する道具>

オーブントースター・めん棒・まな板・
フォーク・テーブルナイフ・スプーン・
はけ・クッキングシート

<作り方>

- ①りんごは6等分に切り、皮をむいて、芯を取り、厚さ5mmぐらいに切る。
- ②鍋にりんごとさとう、レモン汁、シナモンパウダーを入れ、弱火でりんごが15分ほど煮て冷ましておく。
- ③冷凍パイシートは室温ですこし解凍し、まな板の上に広げてめん棒で軽く伸ばす。
- ④テーブルナイフで人数分(一人4枚)に、四角く切り分け、片方には切り目を入れておく。
- ⑤切り目のないパイシートにりんごをのせ、周りに水で薄めた卵黄をぬる。
- ⑥切り目をつけたパイシートをかぶせ、周りをフォークで押さえる。
- ⑦表面に卵黄をぬり、200℃に温めたオーブントースターで15分ほど焼く。

<気をつけることやポイントなど>