

福島県 福島市

アップルパイ



材料（4個分）

りんご	1個
冷凍パイシート	8枚
*1枚は10cm×10cmくらいに切ったもの	
*冷凍庫から出して解凍しておく	
砂糖	大さじ4
パン粉	大さじ4
シナモン	小さじ1/2
バター	3g×4個
はちみつ	好みの量
照り出し用の卵黄	1個分

作り方



1. りんごは皮をむき、8等分にして、厚さ2mmくらいにスライスする。



2. ボウルに砂糖、パン粉、シナモンを入れて混ぜ、りんごを加える。



3. パイシートは指で端を広げるようにして伸ばす。



4. パイシートの真ん中にりんごをのせ、バターを1個をおき、はちみつをかける。もう1枚のパイシートをかぶせて、まわりをフォークで押して閉じる。残りのパイシートも同じようにして、4つ作る。



5. パイの表面に卵黄をはけでぬる。



6. 天板にのせたパイを、200℃のオーブンで25分くらい焼く。