



アップルパイ



★材料★ (約 10 cm×20 cmのパイシート 4枚分)

- ・パイシート 4枚
- ・りんご缶 200g
- ・メープルシロップ 適量

★作り方★

- ①パイシートは解凍して半分に切っておく。(正方形の状態になる)
- ②りんご缶は汁を切って、一口大の5mmスライスに切っておく。
- ③オーブンを200℃に余熱しておく。
- ④パイシートをめん棒で伸ばし、真ん中にりんご缶をのせて、メープルシロップをかける。その上からもう1枚のパイシートをのせ、ふちをフォークで押してしっかり閉じる。
- ⑤オーブンの天板にクッキングシートをしき、作った物をその上に並べて200℃のオーブンで15~20分くらい焼く。
※途中焼き加減を確認して、焦げそうであればアルミホイルをして焼く。
- ⑥焼き上がったらあら熱を取ってから食べやすい大きさに切る。

