

アップルパイ



●ポイント

アップルパイは秋から冬のスイーツ。作るのが難しいと思われがちなパイ生地も、冷凍パイシートを使えば、家庭でも簡単にサクサクのアップルパイが作れます。冷凍シートは凍ったままだと扱いにくいので、常温に戻してから使うようにしましょう。りんごは煮詰めた後に、しっかり冷ますと味が馴染みます。シートをフォークで押す作業や溶き卵を塗る作業は、子どもにも楽しくお手伝いできます。(指導／江上料理学院副院長・江上佳奈美)



●アップルパイ

《材料》

(約18×10cm 1個分)  
りんご(紅玉) 1個(200g)  
水 大さじ2杯  
グラニュー糖 50g  
冷凍パイシート(長方形)2枚  
溶き卵 少々

《作り方》

- (1)りんごは4つ切りにして皮と芯を除き、厚さ3mmにカットする。
- (2)(1)を鍋に入れ、用意した分

量の水とグラニュー糖をふり、蓋をして中火で煮る。煮立ってきたら弱火にして、時々混ぜながら、りんごの水分がなくなり、柔らかくなるまで煮詰める。

- (3)常温に戻したパイシートの周囲1cm残して、(2)のりんごをのせる。縁に溶き卵を塗り、もう1枚のパイシートをかぶせたら、縁をフォークでしっかり押しつけて密着させる。りんごが入っているパイの中央部分に1cm間隔の切り目を入れ、溶き卵を表面全体に塗る。

- (4)(3)を天板にのせ、220℃に予熱したオーブンで5～10分焼く。パイ皮がふくらんで少し焼き色がつき始めたら、180℃に温度を下げ、さらに15～20分焼く。

