



アップルパイ  
(ダブルクラスト)

**【原材料】** 1台分(直径18cm程度)

パイシート210角×3mm	練りパイ	2枚
(フィリング配合)	りんご	2個
	無塩バター	30g
	グラニュー糖	60g
	レモン果汁	大さじ1
	シナモン	小さじ1
	全卵	1個

**【作り方】**

**フィリングの作成**

- ① リンゴの皮をむき、一口大にカットする。
- ② バターを溶かした鍋にカットしたりんごを入れ、グラニュー糖、レモン果汁、シナモンを加える。
- ③ 中火で、水分が飛んで全体がしんなりするまで加熱する。
- ④ 火から下ろして粗熱を取る。

**アップルパイの作成**

[準備]オーブンはあらかじめ200℃で予熱しておく。

- ① パイシートを解凍して型に敷き、はみ出た生地はカットする。  
(※型のサイズが大きい場合は少し延ばしてください。)
- ② フォークで底面の複数か所に穴をあけ、その上にフィリングを敷く。
- ③ もう1枚のパイシートを上を被せ、縁をしっかり接着させる。
- ④ パイシートの表面に溶き卵を塗り、空気抜きの切れ込みを数か所入れる。
- ⑤ 200℃のオーブンで約30分焼成する。  
(※焼き加減によってオーブンの焼成時間は調節してください。)

以 上