



アップルパイ  
(シヨン・オ・ポム)

<b>【原材料】</b>	<b>8個分</b>	
	パイシート210角×3mm	アンヴェルセ 2枚
(フィリング配合)	りんご	1個
	無塩バター	20g
	グラニュー糖	40g
	レモン果汁	小さじ1
	シナモン	小さじ1/2
	全卵	1個
(つや出し用)	あんずジャム	適量

**【作り方】**

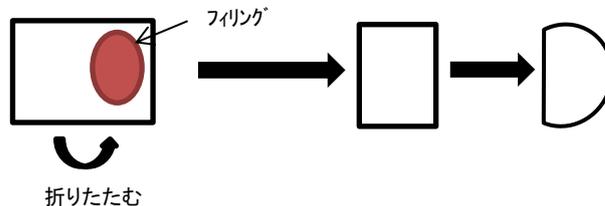
**フィリングの作成**

- 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たら4等分にカットする。
- ② フィリングを右半分に置き、左側の生地をかぶせるように2つに折り、円を描くように型を抜く。



- ③ パイシートの表面に溶き卵を塗り、200℃のオーブンで約20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。)
- ④ 焼きあがったら、表面に加熱してやわらかくしたあんずジャムを塗り仕上げる。

以上