

リボンレシピ  
Ribbon recipeアップルパイ  
(ラティストップ)

## 【原材料】 1台分(直径18cm程度)

パイシート210角×3mm 折りパイ	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
粉糖	適量 (お好み)

## 【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。

パイシート1枚を2cm幅で10本程度細切りにする。

- ① パイシートを解凍して型に敷く。  
(※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個所に穴をあけ、その上にフィリングを敷く。
- ③ 上に細切りしたパイシートを格子状に交差させて置き、はみ出た生地はカットする。
- ④ 型に敷いたほうの生地を内側に折り、剥がれないようにフォーク等で縁を接着する。
- ⑤ パイシートの表面に溶き卵を塗り、200℃のオーブンで焼き目がつくまで約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。)
- ⑥ お好みで粉糖をかける。

以上

お問い合わせ先

大阪 TEL.06-6301-6827 名古屋 TEL.06-6301-6871  
東京 TEL.03-5421-7660 札幌 TEL.011-784-1750

リボン食品株式会社

〒532-0035 大阪市淀川区三津屋南3-15-28 TEL.06-6301-6855(代表)

リボン食品ウェブサイト▶ <http://www.ribbonf.co.jp/>