



調理時間 20分 (焼き時間は別)

材料 8個分

りんご	1個
グラニュー糖	40g
レモン汁	大さじ 1
シナモン	少々
冷凍パイシート	2枚
卵黄 (つや出し用)	1個

作り方

1. りんごは皮をむき 1cm 角に切りグラニュー糖とレモン汁を加えて汁気がなくなるまで煮詰めます。
2. 上記 1.の汁気がなくなったら火を止めてシナモンをふります。
3. 冷凍のパイシートを十文字に切って 4 等分にします。台の上に小麦粉 (分量外) をふり、めん棒でパイシートを伸ばします。



4. 中央より半分に りんごを乗せ後の半分のシートには切り込みを入れます。



5. パイシートを二つにたたみ周りをフォークでしっかりおさえます。卵黄を塗ります。



6. 200度に熱したオーブンで20分焼きます。



## アドバイス

- ◎ りんごの甘みがさっぱりとしたパイです。  
熱々はまた格別に美味しいです。お試しください。