

アップルパイ(長方形1個分)

材料

A りんご(紅玉)	約 3 個(400g)
A 砂糖	120g
A レモン汁	大さじ 1
A バター	10g
好みでシナモン	少々
冷凍パイシート	2 枚
溶き卵(のり付け用)	少々

イラストや写真など



作り方

- ①Aのりんごは八つ切りにして、皮をむいて芯をとり、厚めのいちよう切りにします。
- ②鍋にAの材料を入れて火にかけ、鍋をゆすってよくなじませ、しんなりするまでにます。
- ③火を止めて、冷ましたらシナモンをお好みで加えます。
- ④解凍したパイシート1枚を広げて、フォークで穴を開け、端を 1.5cmくらい残して、煮ておいたりんごを細長く盛り、パイシートの縁に溶き卵を塗ります。
- ⑤もう1枚の解凍したパイシートを縦半分に折って、端を 1.5cm残して 1cm間隔に切り込みを入れます。
- ⑥⑤のパイシートを④のパイシートの縁にピッタリとあわせかぶせ、両端をフォークで押させて、表面に溶き卵を塗り、予熱しておいたダッチオーブンに入れて、中火(180℃)で25分くらい焼く。
- ⑦

下準備

ダッチオーブンの中に高さ 3cmの底上げを置き、その上に網を載せ、オープンシート敷いて、蓋をして、豆炭を上 16 個、下 16 個(180℃、中火)置いて予熱する。(底上げは、アルミホイルを 3cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)
 砂糖はお好みで増減してください。