

保育施設・幼稚園 おすすめメニュー ㊦ ～ふくっこランチレシピ～

施設名 あづま保育園

《料理名： 福島県産アップルパイ》

《 材料 3歳以上児1人分 》

パイ生地（10 cm×10 cm）1枚
りんご 1/4個
砂糖 大さじ1
卵黄 適量
レモン汁 適量
バター お好み



《 作り方 》

- ①りんごを5 mm幅のいちょう切りにする。
- ②鍋に①と砂糖を入れ中火にかけて混ぜ合わせながら煮ていく。
- ③砂糖が溶けて水分がでてきたら、レモン汁、バターを入れ弱火にして水分がなくなるまで煮詰めていく。
- ④水分がなくなり、りんごが透き通ってきたら火を止めて冷ます。
- ⑤解凍したパイシートに④を挟み、四角または三角におり、周りをフォークでしっかりと押さえ中央に、切り込みを入れる。
- ⑥クッキングシートを敷いた鉄板に並べて表面に卵黄を塗って、210℃に温めたオーブンで10～13分位焼く。

☆おすすめポイント！

冷凍パイシートを使用することで手軽に作ることができます。冷凍パイシートは10～15分常温で解凍できますので、りんごを包む直前に解凍すると扱いやすいです。りんごの切り方や煮詰め方を変えることで触感や風味を楽しむことができます。また、煮詰める際にバターを入れないとさっぱりとした仕上がりになり、煮汁を少し残すことで、仕上がった際にとろとりんごソースが溢れます。