

Chocolate Apple Pie

りんごチョコパイ



ざいりょう

- りんご…1/4個
- 板チョコ…1枚
- グラニュー糖…大さじ1
- 冷凍パイシート…2枚
- 溶き卵…適量



パイシートで
かんたん簡単
にできちゃう、
ほんかく本格
アップルパイ!

Wow!!



1 きる

りんごは、皮ごと3ミリ
くらいの厚さに切ります

2 ならべる



パイシートの中央に板チョコを置いて、
その上に切ったりんごを並べます



3 かける

りんごの上に、グラ
ニュー糖をかけます



4 きりこみ
をいれる

もう1枚のパイシ
ートに、切り込み
を入れ、2の上に
のせます

5 くっつける・ぬる



フォークでパイを
くっつけたら、
溶き卵をぬります



6 やく

220度に温めたオーブンで
20~25分焼きます。

