

# フランス風 アップルパイ

## 材料 (パイ 2 個分)

### ◆りんごペースト用

- ・りんご ..... 中1個(正味200g)
- ・レモン汁 ..... 小さじ1

### ◆パイ

- ・冷凍パイシート ..... 長方形のもの1枚
- ・りんご ..... 1~2個
- ・グラニュー糖 ..... 適量
- ・アプリコットジャム ..... 適量

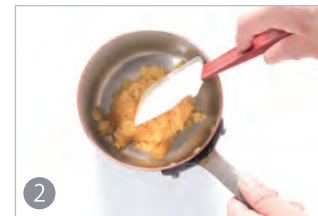
## りんごペーストを作る



① すりおろしたりんごとレモン汁を混ぜ合わせる。

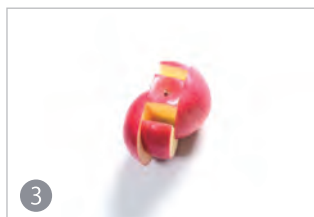
### POINT

フードプロセッサーがある場合は、りんごとレモン汁を入れて細かく砕いてもOK。

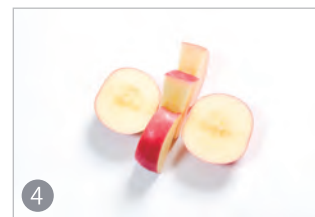


② ①を鍋に入れ、水分が無くなるまで煮詰める。

## りんごをスライスする



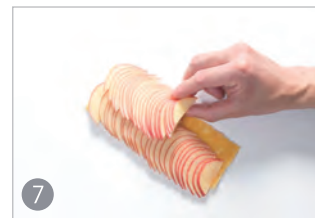
③ りんごは皮ごと画像のようにカットし、2mmくらいに薄くスライスする。



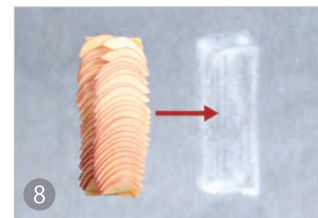
## パイを成形する



⑥ 3mm程度に伸ばしたパイ生地に、冷ました②のりんごペーストを薄く塗り、半分にカットする。



⑦ ⑥の上に⑤のりんごをキレイに並べる。



⑧ クッキングシートの上にパイのサイズに合わせて砂糖を敷き、その上に⑦のパイを置き、予熱した180度のオーブンで30分ほど焼く。

焼き上がったら、アプリコットジャムを塗る。

※加熱時間はオーブンによって調整する

青森りんごアップルパイ愛好会  
Enjoy baking apple pies with Aomori Apples.

一般社団法人  
青森県りんご対策協議会



### CHEF'S POINT

レシピ監修:アンジェリック青森店 オーナーパティシェー 一戸 康彦 氏

よりサクサクに仕上げたい場合は、⑥の状態ですら25分焼いてから、スライスりんごを乗せて更に15分焼いてみてください。

他レシピも掲載中!

