

* Happy
APPLE
Holidays *

ミンス風パイ

～イギリスが愛するクリスマスの香り～

幸運を呼ぶ「12個」のルール。イギリスでは昔から、12月25日（クリスマス）から1月5日までの12日間、毎日1個ずつミンスパイを食べると、新しい年の12か月が全て幸せになると言われています。

材料 直径6～7cmのマフィン型6個分

- りんご(みじん切り)中サイズ…1/2個分

〈ミンスミート〉

- ドライフルーツ(レーズン、オレンジピールなど) ……80g
- 無塩のミックスナッツ ……お好みで
- スパイス粉末
(シナモン、クローブ、ナツメグ)
……合わせて小さじ1/2
- ラム酒またはブランデー ……大さじ2
- 無塩バター ……20g
- パイシート ……長方形のもの2枚
- 卵黄(溶いておく) ……1個
- 粉砂糖 ……少々

ミンスミート

- ① フライパンにバターを溶かしミンスミートを炒め、密閉容器に入れて一晩冷蔵庫で冷やす。

成形

※オーブンを200度に予熱する。

- ② パイ生地1枚を6等分に切り、伸ばして型にはめ込む。
- ③ ②にミンスミートを詰める。
- ④ パイ生地1枚をクッキー型で型抜きし、③の上に乗せて蓋をしたら卵黄を塗る。

焼き上げ

- ⑤ 予熱完了したオーブンで20分、表面がこんがりするまで焼く。
- ⑥ 焼けたらそのまま冷まし、粗熱が取れたら型から外す。仕上げに粉砂糖を茶こし等で振りかけ完成。

作り方