

* Happy
APPLE
Holidays *

クランブルアップルパイ

～スウェーデン風～

甘さ控えめでスパイスの効いた素朴なクランブルアップルパイ。オートミールのザクザク食感と、温かいりんごの甘酸っぱさが魅力です。冷たいバニラアイスに乗せて召し上がれ。

材料 直径18cmの丸皿1台分

- りんご 中サイズ2個
- 砂糖 大さじ1
- シナモン 小さじ1
- カルダモン 小さじ1/2
- 片栗粉 大さじ1

〈A〉

- 薄力粉 70g
- オートミール 70g
- 無塩バター 70g ※室温に戻しておく
- 砂糖 大さじ3
- バニラアイス 適量

りんごを準備する

- ① りんごは芯を取り、皮ごと薄くいちょう切りにする。
- ② ①を耐熱皿に並べたら、片栗粉を振り、砂糖とシナモン、カルダモンを振りかける。

クランブル生地を作る

- ③ ボウルに〈A〉を入れ、指でつぶすようにしてそばろ状にする。
- ④ りんごが見えなくなるようにクランブル生地をたっぷりのせる。

焼き上げ

- ⑤ 200℃のオーブンで30分ほど、表面がきつね色になるまで焼く。
- ⑥ 温かいうちにバニラアイスクリームに乗せて食べる。

作り方