

学校給食のおすすめレシピ

手作りアップルパイ



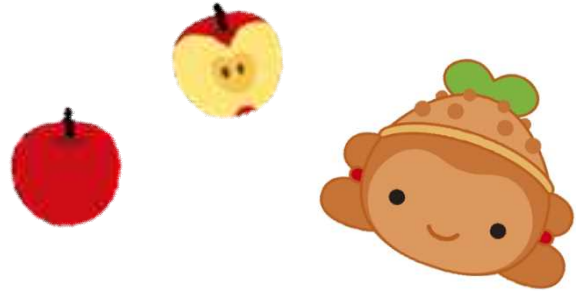
献立の組み合わせ〈例〉

- ・麦ごはん
- ・完熟トマトのハヤシライス
- ・ひじきのマリネ
- ・手作りアップルパイ
- ・牛乳



【材料】 ※小学校中学年 4人分

冷凍パイシート	10×20 c m程度1枚
りんごジャム	60 g
粉糖	お好みで



【作り方】

- ① 冷凍パイシートは冷蔵庫に2時間程度出しておく、カットするときに割れずに切りやすくなります。※常温だと、溶けすぎて柔らかくなり扱いにくくなるので注意してください。長い辺を4～5等分に細長くカットする。※今回パイシートはカットしたまま、のばさずに使います。そのため、形が崩れにくいです。
- ② ①のパイシートの中央に、りんごジャムを帯状に乗せる。※りんごジャムは具がゴロゴロとしたタイプがおすすめ。
生のりんごがある場合は、皮をむいたりんごを薄切りに切ってグラニュー糖で焼きつけてのせるとより本格的なアップルパイになります。
ただし、煮たりんごだけだと、りんごの水分でパイシートが柔らかくなり上手に膨らみにくくなります。
パイシートに水分が吸い込まないように、りんごを使う場合も、先にりんごジャムを塗ってから、その上に煮りんごをのせるようにしましょう。
- ③ 200℃に余熱をしたオーブンで約15分焼く。パイシートの膨らみ具合で焼き時間は調整してください。
- ④ 粗熱がとれたら、表面に茶こしで粉糖をかける。