

メニュー名

心もほっとなアップルパイ

学校名: 千葉県立市原 高等学校

氏名: 清水 麗奈

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

私が7才の時に1か月早く未熟児で生まれた妹へ。
障害が残ると言われたのにそれどころか何もかも出来て頭が良く、私がない時に代わりに手伝いを沢山してくれて本当にありがとう。
あなたが生まれてきてくれて心から良かったと思います。生まれてきてくれてありがとう。これからも色々話して仲良くしていこうね。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
冷凍パイシート りんご 砂糖 バター 卵黄	2枚 1コ 大さじ3 10g 適量	<ol style="list-style-type: none"> ① りんごは5mmくらいの角切りにする。 ② 鍋に①のりんご、砂糖、バターを加え、全体を混ぜ合わせながら炒める。全体に混ざったら、弱火～中火くらいで水分がなくなり、きつね色くらいになるまで炒めて、よく冷ましておく。 ③ オーブンを210℃に予熱しておく。 ④ 冷凍パイシートを4等分に切る。4枚には中央に切りこみを入れる。残りの4枚にはフォークで数か所穴をあける。 ⑤ 穴をあけた4枚に②を中央に盛りつける。切り込みを入れたパイシートでかぶせ、フォークでおさえる。 ⑥ ⑤にハケで卵黄をぬる。 ⑦ 210℃で10分、180℃に下げて15分焼く。 ⑧ 焼けたら残ったりんごで飾りつけをして出来上がり。