



簡単なりんごパイ Apfeltaschen (アップフェルタッシェン)



材料 (2-3 個分) :

- ・冷凍パイシート . . . 1 枚
- ・りんご . . . 1/2 個
- ・砂糖 . . . 小さじ 1
- ・シナモン . . . 少々

必要な道具:

- ・まな板
- ・包丁
- ・めん棒
- ・クッキングシート
- ・天板
- ・フォーク
- ・アルミホイル



作り方:

① 冷凍パイシートを常温で 10 分ぐらい解凍する。



② りんごを好みの大きさに切る。やや細かく切ると生地が包みやすくて、火が通りやすくなる。

③ 調理台の上で生地をめん棒で少し延ばす。三角形のパイを 2 個作る場合、長方形のパイシートを半分に切る。小さめの四角いパイを 3 個作る場合、パイシートを 3 等分に切る。



④ 細かく切ったりんごをパイシートに載せて、砂糖とシナモンを振りかける。

⑤ 生地で包んで、とじ目をフォークで押してしっかりと閉じる。クッキングシートを敷いた天板上載せて、170 度に予熱したオーブンで 15~20 分焼く。焦げそうになったらアルミホイルをかぶせる。

