

# ★ ★ マナちゃんとおやつをつくろう!! ③ ★ ★

## ✦ ユウくんのアップルパイ ✦

冷凍のパイシートでカンタン!りんごも1分チンするだけ!

お砂糖なしの  
おかし



パイシートは、つぶさないように気をつけて伸ばしましょう!



### 材 料 (3個分)

#### [パイ]

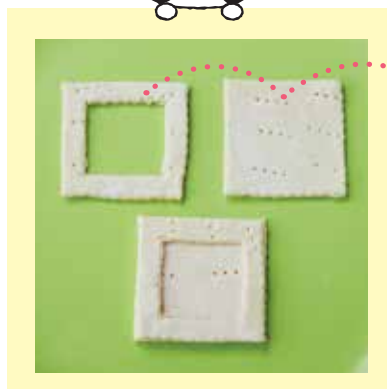
- 冷凍パイシート — 1枚
- 卵黄 — 少々

#### [コンポート]

- りんご — 1/4個
- レーズン — 大さじ1
- バター — 大さじ1/2

### 下準備

- パイシートは冷凍庫から出し、角が持ち上がるくらいまで半解凍しておきます。
- りんごは7mm角くらいに小さく切ります。



### 作り方

- ① パイシートは麺棒で1.5倍くらいにのばし、フォークで穴をあけます。
- ② 6cm角に6枚に切り、3枚はそのまま、残りの3枚は外側1cm残して真ん中を切り抜きます。
- ③ 四角いパイシートの縁に卵黄を塗り、1cm幅のパイシートを重ね、上にも卵黄を塗ります。
- ④ 200℃のオーブンで約10分焼きます。
- ⑤ 耐熱の器にコンポートの材料を入れ、ラップをし、電子レンジ(500w)で約1分温めます。
- ⑥ ④のあら熱が取れたら、⑤のをのせます。