



アメリカ

オープンアップルパイ



材料（型1皿分）

冷凍パイシート	1.5枚
小麦粉	大さじ2
りんご	2個
レモン汁	小さじ2
砂糖（あればグラニュー糖）	大さじ3
バター	20g
卵黄	1個分
バターまたはオリーブオイル（型用）	適量
シナモンパウダー	適宜

使用した容器：直径 25cm

満水容量 1,100mL の耐熱平皿

（品番 HPL-110）

作り方

- 1 パイシートは軽く伸ばし、バターかオリーブオイルを塗った耐熱平皿にのせ、丸型に敷き詰める。



- 2 パイシートの上に小麦粉を広げる。
- 3 オーブンを 200℃ に余熱する。
- 4 りんごを 2～3 ミリ幅程度の薄切りにする。
- 5 4 のりんごを耐熱ボウルに入れて、バター、砂糖、レモン汁を入れて、600w で 8 分加熱。加熱後よく混ぜて、ザルで水気を切る。
- 6 パイシートの上に水気を切ったりんごを丸く並べ、卵黄を印毛で塗る。
- 7 オーブン 200℃ で 13 分焼いて完成。お好みでシナモンパウダーをかけて、できあがり。