

QUEEN'S RECIPE from Instagram



お花のような
アップルパイ！

フラワーアップルパイ

材料(6個分)

りんご	1個	シナモンパウダー	小さじ1
餃子の皮	20~25枚	レモン汁	小さじ2
グラニュー糖	大さじ2	バター	10g

作り方(調理時間:約35~40分)

- 1 りんごはよく洗い、皮付きのまま2~3mm厚さに切り、耐熱皿にずらして並べ、空いているところにレーズンを置く。
- 2 ①にグラニュー糖・シナモンパウダー・レモン汁を振りかけ、バターをのせてラップをし、電子レンジ(600w)で3分~3分半加熱する。
- 3 プリン型もしくは耐熱カップにバターを薄く塗る。餃子の皮は半分に切る。
- 4 ②の粗熱が取れたら、まな板に餃子の皮を1枚置き、その上にりんごを1枚重ねる。端を1cmぐらい空けて重ねながら、同じ作業を6~8回ほど繰り返して並べていく。
- 5 ④を端から巻いていき、型に入れ、巻いた隙間にランダムにレーズンを入れる。(耐熱皿に残った汁は残しておく。)オーブントースターは温めておく。
- 6 ⑤の花の形を整えたら、耐熱皿に残った汁をそれぞれに回しかける。オーブントースターに入れ、20~25分焼いたらできあがり。(途中、焼き色が付いたら、アルミホイルを被せる。)



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
餃子の皮