

お料理 クリップ

見せたくなる！おめかしメニュー

本文レシピ／大阪ガスッキングスクール 撮影／東谷幸一

頑張らなくても、
こんなにキュートに。
おいしさだって譲れません。

バラのアップルパイ



■材料 (6個分)

- | | | | |
|---|--------------|------|--------------|
| A | リンゴ | 1個 | → 芯を真っすぐ |
| | 砂糖 | 40g | に切り落として縦に4等分 |
| | レモン汁 | 小さじ2 | し、2mm厚さに切る |
| | 無塩バター | 20g | |
| | 冷凍パイ生地 | 1枚 | |
| | 溶き卵、シナモンシュガー | 各適量 | |
| | ミント | 適宜 | |

写真のように
リンゴを重ねて、生地は手
前から巻く



■パイ生地は薄く延ばすと、巻きやすくなります。リンゴはよく水気を切ってから並べて。

お料理教室興味津々

見せたい！がテーマの講座「Select Lesson」。プロ泣かせの本格的なレシピも好評で、例えばチーズケーキの回では湯せん焼きやブリュレの方法まで学べるんです。ケーキ屋さんまで泣かせる料理教室。恐るべし！



■作り方

- 鍋でAを5分ほど煮、バターを絡めてから冷ます。パイ生地は10×25cm程度に延ばして幅1.5cmに切り、リンゴを並べて端から巻く(写真)。
- パイの部分に溶き卵を塗り、200度のオーブンで約12分焼く。シナモンシュガーを振り、ミントを添える。

