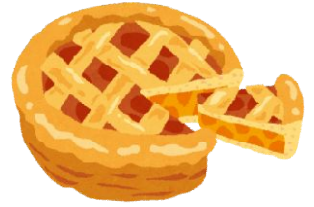


簡単アップルパイ・チーズパイ☆レシピ



〈材料〉

餃子の皮：5枚、リンゴ：適量、とろけるチーズ：1枚、卵黄：適量

〈準備しておくもの〉

餃子をとじるときに使う水、卵黄、スプーン、フォーク、キッチンばさみ、ハケ

*オーブンを240W、8分で予熱しておく

☆アップルパイ（餃子の皮2枚バージョン）

- ① 皮の中央にリンゴをティースプーン2杯くらい乗せる。
- ② ①の餃子の皮の外側に水を塗る。
- ③ もう一枚、皮を被せて端を止める。

*お好みで中央に切り込みを入れたり、皮を細く切って網の目にしてみましょう。

☆アップルパイ（餃子の皮1枚バージョン）

- ① 皮の中央にりんごジャムを乗せる
- ② 餃子の皮の外側に水を塗り、半分にとじる。
- ③ くっついたら周りをフォークでつぶし、あとを付ける。
- ④ フォークで2か所穴を開ける。

☆チーズパイ（餃子の皮1枚）

- ① 皮の中央にとろけるチーズ2分の1枚をちぎって乗せる。
- ② 餃子の皮の外側に水を塗り、半分に折って端を止める。
- ③ フォークで2か所穴を開ける。

☆最後にハケで卵黄を塗ってオーブンへ。

！ワンポイント

チーズは溶け出すことがあるので
他のパイとの間を十分にあげましょう。

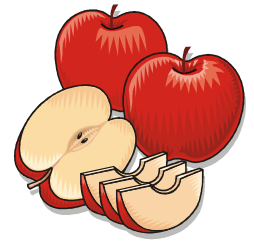


240W、8分は目安だよ。
様子を見ながらお好みで焼いてね！
お家で作る際には、オーブントースターでも簡単にできるよ。

* リンゴの下ごしらえ *

準備するもの：リンゴ（1個）、リンゴジャム（ティースプーン5～6杯）

- ① リンゴの芯を取り、食べやすい大きさにカットする。
（皮ごと使用するとキレイなのでおすすめです。）



- ② 電子レンジで加熱する。（今回は600Wで5分）
- ③ リンゴの汁を切る。



- ④ ③にリンゴジャムを加え、味を調える。（ジャムの量はお好みで。）

