

きゅうしょくレシピ



☆アップルパイ☆

サクサクサク！



揚げアップルパイ

サクットロ～

りんごの甘みが口いっぱい広がる

餃子の皮で子どもと
一緒につくってみよう

焼きアップルパイ

パリッ！



ベタベタ×
ボロボロ×

乳児さんにもおすすめ

<材料> (15～20個分)

<作り方>

りんご 中1個

① りんごを皮と芯を取り除き、16等分にした後、いちょうにスライスする

砂糖 25g

② 鍋にバターと砂糖、りんごを入れ火にかける

バター 15g

③ りんごがしんなりしてきたら、水を加えてやわらかくなるまで

水 70ml

煮詰める

餃子の皮 (大判、薄皮) 20枚

④ 粗熱が取れたら、③のりんご (約10g) を餃子の皮で包む

【揚げる場合】

⑤ 約160℃の油で揚げ、こんがりきつね色になったら完成

【オーブンで焼く場合】

⑥ 170℃で15～20分、皮がパリッとなるまで焼いたら完成

(御家庭のオーブンにより焼き時間が異なります)

