



2020. 1. 20

うきうき喫茶 おやつづくり

【バラの花のアップルパイ レシピ】



材料（8個分）

りんご	半分
バター	10g
はちみつ	
（りんごを煮る）	大さじ2
はちみつ	
（最後に塗る）	大さじ1
シナモン	お好みで
パイシート	1枚

作り方

1. りんごを薄切りにする。
フライパンでバターを溶かし、りんご・はちみつ・シナモンを入れ、柔らかくなるまで煮る。
2. りんごのあら熱を取って軽く搾る。パイシートは常温に戻し、薄く伸ばして1.5cm幅位に切る。
3. りんごの薄切りをパイシートに並べる。りんごとりんごは1cmずつ重ねる。
パイシートの両端は1cmずつあげる。
4. くるくる巻いて、バラ型にする。パイシート同士をしっかりとくっつけて、バラの形を整える。
5. 1000wのオーブントースターで5～10分焼く。
りんごが焦げやすいので、アルミホイルを被せる。
6. 取り出して、軽くはちみつを塗って完成！

*りんごを煮すぎると皮の色が褪せるので、ほどほどに。

*水気を取ってからりんごを並べないと、巻くときにパイシートから離れてしまうので、要注意！

