

アップルクッカー 使ってみました

アップルパイ

材料

パイシート	1枚
煮りんご	大きじ4
カスタードクリーム	大きじ4
卵白	少し



- ① 冷凍パイシートは冷蔵庫の中で解凍し、2倍にのし広げて冷蔵庫の中で1時間ほど休ませます。
- ② 煮りんごは小鍋に入れて中火にかけ水分をとばします。
- ③ ①の生地を正方形に4等分し、アップルクッカーのくぼみにはりつけフォークで穴をあけ冷蔵庫で30分休ませます。
- ④ アップルクッカーの本体を弱火にかけてパイ生地に焼き色がついたら②の煮りんごをくぼみひとつにつき大きじ2入れます。
- ⑤ ふたの方のパイ生地の方のフチに卵白を塗り④の上にかぶせ、ひっくり返しながらか弱火で両面を10分ほど焼きます。
- ⑥ 両面こんがり焼けたら型からはずします。
- ⑦ カスタードクリームを絞り入れるとおいしさアップ。©ryonryon.kikko