

# アップルパイ



パイシート (8個分) 4枚  
 フレッシュアップル  
 プレザーブT-30 500gほど

◎カスタードクリーム  
 卵黄 2個  
 グラニュー糖 40g  
 薄力粉 20g  
 牛乳 200ml  
 バニラエッセンス 適量

全卵 適量  
 青ナツペ 適量



① カスタードクリーム作り  
 牛乳を沸騰直前まであたためる



② ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れ  
 混ぜ合わせる



③ そこに篩った薄力粉を加え  
 よく混ぜ合わせる



④ ①を③に加え  
 よく混ぜ合わせる



⑤ ④をこして鍋に戻す



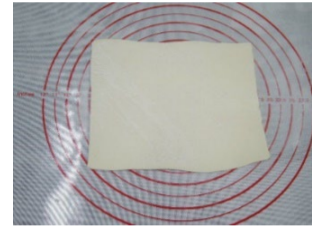
⑥ ⑤を火にかけてながら混ぜ  
 ふつふつとしもったりしたら  
 火からおろす



⑦ 火からおろしたら  
 バター、バニラエッセンスを加え  
 よく混ぜる



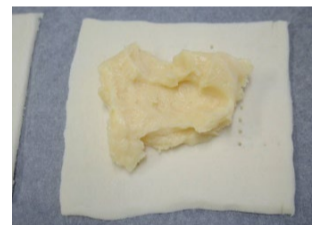
⑧ 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす



⑨ パイシートに打ち粉をして  
 縦20cm×横20cm程に伸ばし  
 4等分(縦10cm×横10cm)に  
 カットする



⑩ 伸ばした生地にピケし  
 1枚には切り込みを入れる



⑪ 生地にカスタードクリーム  
 をのせる



⑫ その上にシラップを切った  
 フレッシュアップルプレザーブを  
 お好みの量のせる



⑬ ⑫の生地の周りに溶き卵を塗る



⑭ 先程切り込みをいれた生地を  
 上にかぶせ手で軽く押し  
 フォークでまわりをとめる



⑮ 表面に溶き卵を塗って  
 200°Cで予熱したオーブンに入れ  
 27~30分ほど焼成する



⑯ 焼き上がり、粗熱がとれたら  
 青ナツペを塗る