

アップルパイ

合計加熱調理時間 約 45 分

[1人分：401kcal/ 食塩相当量：2.6 g]

上火、下火のコントロールは必要なし！庫内に熱風が循環して、焼きムラの少ないサクサクパイに。



材料（8人分）

<材料a>

リンゴ：紅玉（皮をむく）	2個
グラニュー糖	40g
レモン汁	10cc
シナモンパウダー	適量
冷凍パイシート（1枚：20cm×10cm）	8枚
溶き卵：塗卵用	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

8人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	20分	160℃
2	コンビ	40%	25分	200℃

下ごしらえ

- ・リンゴは12等分のくし形に切る。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れ、フタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 1を冷やす。
3. 冷凍パイシートに打ち粉（分量外）をしながら成型し、表面にフォークで穴をあける。
4. 20mmのホテルパン2枚に3を2枚ずつ敷き、2をのせてパイシートを被せ、成型する。
5. 4の表面に溶き卵をハケで塗って【設定2】で予熱後、加熱する。