



delicious sweets

りんごの生キャラメリゼ パイ仕立て

調理時間
25分



材料 (2人分)

りんご	1/2個	(A) 無塩バター	20g
冷凍パイシート	1枚	砂糖	20g
アーモンド(無塩)	4粒	シナモンパウダー	適宜
生クリーム	大きじ2	(B) 水	60cc
		ブランデー	大きじ2

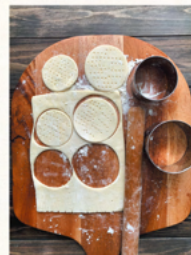
2 りんごをキューブカット



パイを焼いている間に、りんごの芯をとり、皮付きのまま1.5cm角に切って、アーモンドは粗く刻んでおく。



1 パイづくり



冷凍パイシートは軽く解凍してから、小麦粉(分量外)を打った台の上で、18×15cm程度の大きさに麺棒で伸ばし、好みの大きさの型で抜くか、切り分ける。
※写真は直径7cm(土台用)と6cm(蓋用)の型を使用
フォークで穴を全面にあけてから、200度に予熱したオーブンで15〜20分焼く。

3 生キャラメル風味に



4



フライパンにバターを溶かし、(A)、りんごを加えて炒め、砂糖がキャラメル色になったらアーモンドを加えて炒めあわせる。

5 焼けたパイに盛り付け



器にパイ生地と④を盛りつけ、さらにパイ生地を上添える。あれば好みのハーブを添える。

