

ピンクレディーアップルパイ

材料 (りんご3個分)

・ピンクレディー	3個
・砂糖	大匙1
・バター	大匙1
・パイシート	1袋
・卵黄(飾り用)	1個

※ 紅玉で作るレシピを参考にしています。

作り方

- ① りんごはよく洗い、皮ごと薄くスライスして、砂糖とバターで煮込む
- ② 型にバターを塗り、パイシートをひきつめる
- ③ ②に①を入れ、残りのパイシートで網目を作って上に乗せ、卵黄を塗る
- ④ 200℃に温めたオーブンで40分焼く
※ 焼き色に注意しながら時間は調整する

ここがポイント👉

りんごは皮ごと使うとピンク色で可愛い

出典引用 : <https://cookpad.com/recipe/488244>



丸ごと焼きリンゴ

材料 (4人分)

・ピンクレディー	4個
・バター(食塩不使用)	40g
・砂糖 (パルスイートでも)	大匙2
・シナモンスティック	2本
・シナモンパウダー	少々

※ 紅玉で作るレシピを参考にしています。

作り方

- ① りんごはよく洗い、楊枝で皮に数か所穴をあけ、底が抜けないように芯をくり抜いて、耐熱容器に並べる
- ② オーブンは180℃に予熱しておく
- ③ バターはさいの目に切り、砂糖と共に①のりんごのくり抜いた穴と表面にまんべんなく散らす
- ④ シナモンスティックは半分に折り、りんごの芯をくり抜いた穴に差し入れ、シナモンパウダーを全体にふりかける
- ⑤ オーブンでりんごが柔らかくなるまで途中4~5回焼き汁をかけながら40~50分焼いて完成

ここがポイント👉

芯をくり抜くときは底が抜けないように注意しよう

出典引用 : <https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/card/705330/>

