

揚げアップルパイ

レシピ作成者 株式会社カケルプロジェクト 花澤 文乃

◆◆材料◆◆

生地

薄力粉	80 g
強力粉	20 g
牛乳	50 c c
サラダ油	小さじ1
塩	ひとつまみ
揚げ油	適量

アップルパイの具

サワールージュ	300 g (可食部分で)
無塩バター	20 g
グラニュー糖	50 g
ラム酒	20 g
シナモンパウダー	小さじ1/4
コーンスターチ	5 g
水	10 g



◆◆作り方◆◆

①生地を作る。

ボウルに、薄力粉・強力粉・塩を入れ混ぜ、牛乳・サラダ油を加えよく混ぜる。
ひとまとまりになったら、1分程度良くこねラップに包み15分寝かせる。
もう一度よくこねて15分寝かせる。

②アップルパイの具を作る。

サワールージュ 100 g は 8mm角に切る。
サワールージュ 200 g はおろす。
鍋にサワールージュ・無塩バター、グラニュー糖を入れ中火にし、
りんごに火が入るまで加熱する。
ラム酒を入れアルコールを飛ばし、シナモンパウダーを入れる。
水溶性コーンスターチを入れとろみをつけ火を止める。
氷水などでしっかり冷やしておく。



③寝かせた生地を筒状に伸ばし包丁で一個分ずつカットする。

麺棒で生地を薄く伸ばし、アップルパイの具をのせ生地で包む。



④揚げる

180℃に熱した油で揚げる。

◆◆焼きアップルパイ◆◆

市販のパイシートを伸ばし、具を包んでオーブン 180℃で
15分程度焼くと焼きアップルパイができます。

