

みかんとリンゴのパイ

○材料（小1台）

リンゴ 1個 砂糖 大さじ 1.5 バター 少々 マーマレード 25cc
卵黄 1個分 冷凍パイシート 1枚
シナモン、オリーブオイル、塩、レモン果汁 少々

○作業手順

- 1 リンゴの皮をむき1～2cm サイズにカットして塩水に浸す。
- 2 鍋に1と砂糖、バター、レモン汁を入れて、オリーブオイルを少し足し、中火で15分程度煮る。
- 3 リンゴが軟らかくなったら、強火で水分を飛ばし、火を止めて十分に冷ます。
- 4 冷凍パイシートを麺棒でのばして2つに切り、ふたにする方を少し大きめに延ばす。
- 5 シートに3を敷き詰めて、みかんのマーマレード、お好みでシナモンをふる。
- 6 卵黄を少しの水で溶き、5のふちに塗り、もう一枚でふたをする。
- 7 フォークやナイフで自由にデザインし、最後に卵黄をたっぷり塗る。
- 8 200℃に予熱したオーブンで15分焼く。