

# ☆碧山小の給食レシピ☆

【デザート編】

## カップりんごパイ

材料	分量(4人分)	切り方	作り方
りんご	100g	いちょう	①りんごは皮ごとスライスし ジャム・シナモンと一緒に 煮る。(水分が多いよう なら少し片栗粉でとじる。) ②耐熱紙カップや耐熱皿に ①を入れ、型に合わせて 切ったパイシートを2枚 重ねて置く。パイの表面に 卵を薄く塗る。 ③200℃のオーブンで10～ 15分焼き、パイがしっかり 膨らんだらできあがり。
りんごジャム	60g		
シナモン	少々		
片栗粉	適宜		
冷凍パイシート	1枚程度	型に合わせる	
たまご	少々		



### ワンポイント

\*給食では手間を省くためジャムを使いますが、お家では生のりんごでも。

その場合はりんごを倍にし、りんごの重さの2割程度の砂糖を加えます。

\*クレーム・ダイヤモンド、カスタードクリームなどを重ねると本格的に。

\*ココット型やグラタン皿で大きめに作るのもおすすめです。