

☆保一小的給食レシピ☆

【デザート編】

ダッチアップルパイ

材料	分量(6個分)	切り方	作り方
りんご	120g	7~8cmサイズ	①りんごとジャム、シナモンを混ぜ、なじませておく。 ②バターをレンジで溶かして砂糖を混ぜ、ふるった薄力粉を入れてゴムベラで切るように混ぜ、クランブル生地を作る。 ③タルトカップに①を入れ、②を上からのせて、180℃のオーブンで15分程度焼く。
りんごジャム	60g		
シナモン	少々		
市販のタルトカップ	6個		
薄力粉	40g		
バター	15g		
砂糖	15g		

20cm程のタルト型で大きく焼いて切り分けてもOKです。
お菓子作りが好きな方は、タルト生地から手作りするのが一番おいしい!



ワンポイント

*西東京市が東京オリ・パラでオランダのホストタウンとなった記念献立です。

本場では、クッキーのような生地を下に敷き、りんごと砂糖、シナモンを混ぜたフィリング、そぼろ状のクッキー生地(クランブル)をのせて焼きます。パイというよりもタルトに近い、果物王国オランダのアップルパイです。