



- ・冷凍パイシート 10枚
- ・りんご（生） 2個
- ・りんご缶 200g
- ・砂糖30g（大さじ3と小さじ1）
- ・白ワイン 5g（小さじ1）
- ・レモン果汁 5g
- ・シナモン 適量
- ・クッキングシート

★ポイント

白ワインが無い場合は赤ワインでもOK、入れなくても作れます。
りんご缶の代わりに、生のりんごを増やして作っても大丈夫です。

〈作り方〉

- ① りんご半分は芯を取っていちょう切りにする。残りはすりおろす。
- ② いちょう切りのりんご、りんご缶、砂糖を鍋（フライパン）で煮る。
- ③ りんごから水分が出てきたら、すりおろしたりんごを加えて煮る。
- ④ りんごがしんなりしてきたら、レモン果汁、シナモンを加え仕上げる。
- ⑤ パイシートはオーブンで焼く。（目安200℃・10分）
- ⑥ 焼きあがったパイシートに④のりんごソースをはさんで出来上がり。
- ⑦ 余ったりんごソースはパンに塗ってトーストにしてもおいしいですよ！！