

「アップルパイ作り」

長浜小学校 4年 佐藤 結菜

おかし作り (佐藤 結菜)

作った日にち	一月五日
作った物	アップルパイ
材料(4人分)	
リンゴ...2こ(できれば紅玉)	
パイシート(冷とう)...2まい(100g)	
さとう...80g	
バター...40g	
パン粉...大さじ3(なくてもいい)	
はく粉...少々	
卵黄...1こ	
水...少々	

アップルパイ

- ①リンゴは皮をむいて8~16とう分ににしてしそのぞくの
- ②なべにさとうとバターをいれてとろくす。
- ③リンゴをさくりにませる。いたをして中火で
- ④を煮ながら水分がなくなるまで煮る。
- ⑤パイシートをオーブンで焼いてからリンゴをのせて
- ⑥パイシートをのせてオーブンで焼く。
- ⑦パイシートをのせてオーブンで焼く。
- ⑧パイシートをのせてオーブンで焼く。
- ⑨パイシートをのせてオーブンで焼く。
- ⑩パイシートをのせてオーブンで焼く。

感想
成こうして良かったです。
家族みんな美味しい、パイサク
サクと言ってくれたので、
うれしかったです。
また、他の料理にも、ちょう
せんしたいです。

家族みんなが「美味しい。」と言ってくれたのでうれしかったです。リンゴをにた時、なかなか水分がとばなくてむずかしかったです。パイシートで、はさむ所をがんばりました。