

りんごの料理を楽しもう!

収穫の秋を迎え、直売所やスーパーの売り場にりんごが並び始めています。
12月号では、よりりんごのおいしさと楽しめるレシピをご紹介します。

みんなで
チャレンジ
してみよう!



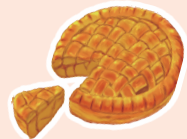
レシピ提供：料理研究家 水嶋優子先生



材料（4人分）

パイシート	ハーフ2枚(冷蔵庫で解凍)
りんご	1個(皮をむき半分に切り、スライサーで薄切り)
グラニュー糖	30g
バター	20g

アップルパイ



【作り方】

- ①オーブン用ペーパーを天板に敷いて、パイシートをのせ、フォークで穴を開ける。
- ②りんごをパイシートの上に隙間なく並べ、グラニュー糖の半量をふって、バターも半量ちぎってのせる。
- ③180℃のオーブンで30分焼き、残りのグラニュー糖、バターをのせ、さらに10～15分焼く。

さつまいもと りんごのパンケーキ

【作り方】

- ①Aを耐熱容器に入れ、ラップをかけて電子レンジ600Wで5分加熱する。ラップをはずし冷ます。
- ②ボウルにBの卵⇒砂糖⇒ヨーグルト⇒サラダ油⇒ホットケーキミックス⇒①の順に入れて混ぜる。
- ③フライパンに油を熱して②を流し、弱火で蓋をして両面焼く。



材料（4人分）

さつまいも	150g (1.5cm角切り)	A	卵	2個
りんご	150g (1.5cm角切り)		砂糖	大さじ1～2
			B ヨーグルト	大さじ3
			サラダ油	大さじ1
			ホットケーキミックス	100g