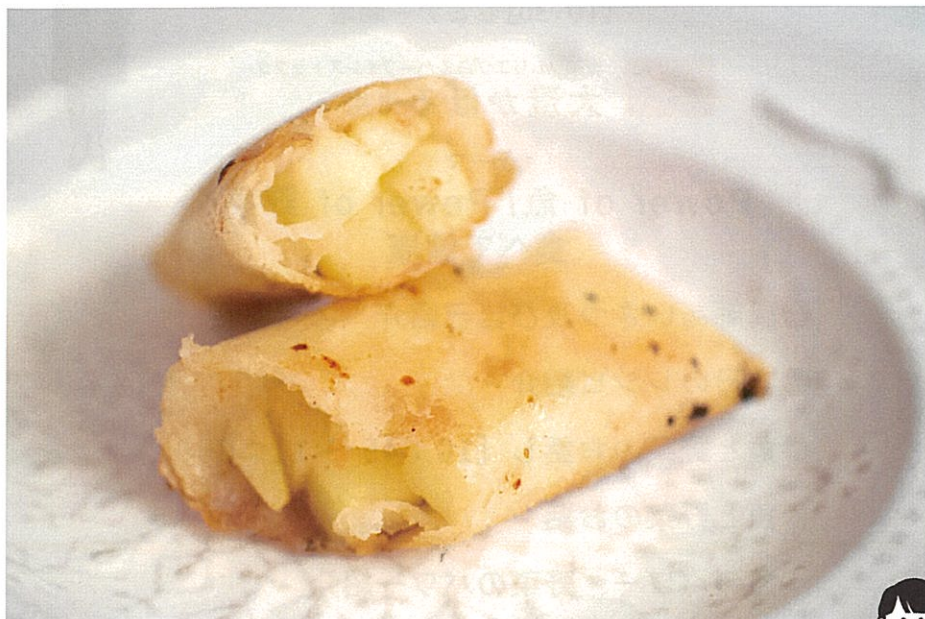




春巻アップルパイ



shokuiku seminar mini sishokukai



揚げずに焼くので手軽。
リンゴ以外にも、
バナナやなし等ほかの
フルーツでも。



② 春巻アップルパイ

材料 / 4人分

春巻きの皮	4枚
小麦粉	小さじ1
リンゴ	1/4個
酢	小さじ1
グラニュー糖	小さじ2
シナモン	少々
植物油	大さじ1

- ① リンゴは皮つきのままさいの目に切り、酢をまぶす。小麦粉は水少々で溶いておく。
- ② 春巻きの皮の真ん中に、リンゴの1/4量を並べ、グラニュー糖小さじ1/2とシナモンを振り、手前と両はじを内側にたたみ、巻きながら包む。包み終わりに水で溶いた小麦粉を塗り、残りも同様に成形する。
- ③ フライパンに油をひいて加熱し、②を並べ、弱火から中火で両面をきつね色に焼いていただく。