ほっとひと息 カフェタイム♪
コーヒーにぴったりな

スイーツレシピ

簡単マロンパイ&アップルパイ

【材料】4人分
冷凍パイシート（10㎝×約20㎝4枚入り） …… 1袋
マロングラッセ …… 4粒
りんごジャム …… 60g
卵黄 …… 1個

【作り方】※マロンパイ（4個分）
❶ 冷凍パイシート2枚を室温に10分ほど置き、半分に切り10㎝角の大きさにする。オーブンを200℃に予熱する。
❷ 中心にマロングラッセをおき、手前→右→左→奥の順でマロングラッセを包み、しっかりと押さえる。上面に刷毛で卵黄を塗る。
❸ オーブンシートを敷いた天板に❷をならべ、20分ほど焼く。冷やす。

【作り方】※アップルパイ（6個分）
❶ 冷凍パイシート2枚を室温に10分ほど置く。オーブンを200℃に予熱する。
❷ 1枚のパイシートにりんごジャム30gを全体に塗り、手前から丁寧に巻く。巻き終わったら3等分にする。もう一枚も同じようにして、上面に刷毛で卵黄を塗る。
❸ オーブンシートを敷いた天板に2.をならべ、20分ほど焼く。

クランブル・アップルケーキ

【材料】6㎝マフィン　7個分

A
- 油 …… 100cc
- ブラウンシュガー …… 90g
- たまご …… 小さめ2個
- バニラオイル …… 少々

B
- 強力粉 …… 100g
- ベーキングパウダー… 小さじ1/2
- 塩 …… 小さじ1/4
- ナツメグ・シナモン… 各小さじ1/2

C
- クルミ（刻んだもの） …… 30g
- りんご（皮をむき、さいの目に切る） …… 1個分

D
- 強力粉 …… 小さじ1
- ブラウンシュガー …… 25g
- シナモン …… 小さじ1
- バター …… 12g
- オートミール …… 10g

【作り方】
❶ Aの材料をボウルに順に入れ、泡立て器でよく混ぜる。
❷ Bの材料をすべて袋に入れてよく混ぜ、❶のボウルに加えて粉っぽさがなくなるまでゴムベラなどでよく混ぜる。
❸ Cを❷のボウルに加えてざっくりと混ぜ、マフィンカップに入れる。
❹ オーブンを180℃に予熱する。オーブンをあたためている間に、クランブルをつくる。Dの材料をボウルに入れ手でよく混ぜ、ほぐしながら❸にかける。
❺ オーブンに入れ、20～30分焼く。

スイーツをつくってみたら、ぜひ「つくったよレポート」をお寄せください♪このページに関するご意見・ご要望もお待ちしてます。
「スイーツレシピの係」の件名で、メールアドレスinfo@prince-tochigi.co.jpまで。