



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



これなら簡単にできる! 春巻きの皮でアップルパイ



一人あたりのエネルギー 165kcal	食塩相当量 0.2g	調理時間 約20分
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

■材料 (5人分)※一人1本として

りんご 1個
春巻きの皮 5枚
バター 10g
砂糖 大さじ3
シナモン 小さじ1
レモン汁 小さじ1
サラダ油 大さじ3
A 片栗粉 小さじ1
水 小さじ1

■作り方

- ①りんごは皮を剥き、1cmの角切りにする
- ②耐熱皿に①、バター、砂糖を入れ、ふんわりとラップをし600Wの電子レンジで7分程度加熱する
- ③②にレモン汁、シナモン、混ぜ合わせたAを加え軽く混ぜ、600Wの電子レンジで再度1分程度温める
- ④春巻きの皮の真ん中に③をのせ包み、包み終わりの縁に水をつけ固定する
- ⑤フライパンにサラダ油を熱し、④を両面がこんがりとなるまで揚げる



クリームチーズやカスタードと一緒に入れてもおいしく仕上がります!

cooking memo