

St. VALENTINE'S DAY

2/14

親子でクッキング



葉の影になる部分があるため果皮に色ムラができますが、その色ムラが甘さの印です。

産直

258903

毎週企画

青森県 津軽りんごの会

わけあり
葉とらずサンふじ

1.8kg箱 (5~8玉程度)

葉を摘まず、樹上で熟すのを待って収穫します。

若干のスレ傷、ツル割れ、サビ果、変形、着色不良の規格外品が入る場合があります。

本体 **798**円
(税込 **862**円)



ハート形のりんごで気持ちを伝えて!

焼きりんごのオープンパイ

やわらかく焼いたりんごはパイとの相性抜群!



材料 (2個分)

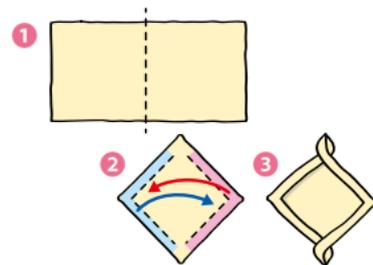
258903 産直 わけあり葉とらず
サンふじ 1個
冷凍パイシート 1枚

作り方

- ① りんごはよく洗い、皮つきのまま縦半分に切り、スプーンなどで芯をくり抜く。くり抜いた部分にバターを詰める。
- ② 20×20cmのオープン用シートの真ん中に砂糖をふり、その上に切り口を下にしたりんごをのせる。オープン用シートの角をねじってりんごを包むようにする。合計2個作り、200℃に予熱したオーブンで約20分焼く。
- ③ パイシートは正方形になるように半分に切り(図①)、内側5mmに切り込みを入れる(図②:左右の

バター 10g
砂糖 大さじ1
溶き卵・はちみつ 各適量

角は切り離し、上下の角は切り離さない)。切り離した角を交差させて四角い箱のようにし(図③)、フォークで数ヶ所穴をあけ、表面に溶き卵をぬる。



- ④ ③に②の切り口を上にしてのせ、200℃に予熱したオーブンで約15分焼き、はちみつをかける。