



秋田北鷹高校家庭クラブ  
Enjoy! COOKING

りんごが美味しい季節です。今回は、家庭クラブの皆さんにお手  
軽お菓子レシピを考えてもらいました。

りんごの甘みと餅入りパイの「トロ・サク」な新しい食感が楽しめ  
ます。市販のパイ生地を使うのでとっても簡単！地元産のりんごを  
使って、皆さんも是非作ってみて下さい。

### 材料（3人分）

- りんご・1個（皮付きのままスライス）
- 切り餅・2個（長方形に薄くスライス）
- パイシート・・・1枚
- 板チョコ・・・1枚
- くるみ・大さじ1
- 砂糖・大さじ2
- ☆お好みでシナモンをかけても美味し  
いですよ!!



もち入り  
りんごパイ

今月の食材  
りんご

### つくりかた

- ① あらかじめオーブンを200℃に熱しておきます。
- ② 板チョコは細かく刻み、くるみは手で軽くつぶします。
- ③ のばしたパイシートの上に刻んだチョコとくるみを乗せ、その上にス  
ライスした切り餅を隙間なく乗せます。
- ④ さらに、スライスしたりんごを乗せ、りんごに砂糖をふりかけます。
- ⑤ 200℃のオーブンで30分焼き、パイ生地がきつね色になったら完成！

