＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：8人分

- パイ生地：2枚
- アップル：3個（スライス）
- ブルーベリー：200g
- チェリー：200g（種を除く）
- サトウキビ糖：200g
- コーンスターチ：大さじ3
- シナモン：小さじ1
- ナツメグ：小さじ1/2
- レモン汁：大さじ1

作り方

1. 一枚のパイ生地をパイ皿に敷き詰め、スライスしたアップル、ブルーベリー、チェリーを層にして敷き詰める。
2. 各層にサトウキビ糖、コーンスターチ、シナモン、ナツメグを振りかけ、レモン汁を少しずつ加える。
3. 二枚目のパイ生地で上を覆い、縁をしっかりと閉じる。
4. 200°Cのオーブンで約45分間、表面がきれいに焼けるまで焼く。