



〒270-1516

千葉県印旛郡栄町安食938-1

ふれあいプラザさかえ 1階

子育て包括支援センター 子育て相談員

URL <http://www.town.sakae.chiba.jp/>

Eメール kosodate@town.sakae.chiba.jp

～ちょっとひとやすみ～

7月6日と27日に、今年度第1回目のパパのための育児応援塾が開催され、9組の親子が参加してくれました。イタリアンシェフ2人の講師を招いて、「ママも喜ぶ♡おうちで簡単に見栄えのするイタリアン」を教えていただきました。その中の、食パンで作るアップルパイが好評だったので、レシピを紹介します。

材料（2人分）

リンゴ半分
砂糖（グラニュー糖） 40g
バター 40g
ラム酒 大1（ブランデーでも可）
バニラアイス 適量
シナモンパウダー 適量
ミント（飾り用）

簡単なのに味は本格的
まるでおしゃれなカフェに
行ったみたいな気分～

生地
（6枚切）食パン 2枚
★パンの耳は切っておく
バター20グラム
砂糖（グラニュー糖） 10g



- ① りんご（半分）は皮をむいて（ウサギリンゴの切り方で縦に）6等分にカットする。
- ② フライパンにバターを熱し、りんご・砂糖を入れてゆっくり火を通す。
- ③ りんごが飴色になったら、ラム酒を入れてアルコールをとばし、りんごを一度皿にとる。
（ソースもとっておく）
- ④ ③で使用したフライパンを一度洗ってから熱し、バターを入れ、溶けたらパンを入れて、途中砂糖を入れて何回か裏返し両面カリカリになるように焼く。
- ⑤ 皿にパンを盛り、りんご、バニラアイスをのせて、リンゴを焼いたソースをかける。
シナモンパウダーをふってミントを飾りできあがり！

