

ローズアップルパイ



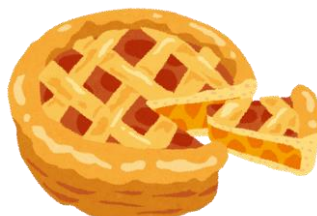
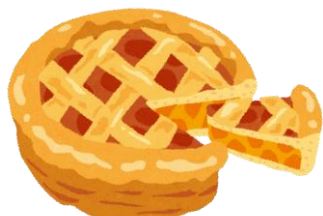
鶏肉とマッシュルームのガーリックピラフ

■材料（4個分）

りんご	1/2 個
冷凍パイ	1/2 枚
グラニュー糖	大 1
シナモンパウダー	1 少々

■作り方

- ① りんごは薄くスライスし、冷凍パイは 1.5cm 幅に切る。
- ② 鍋に①のりんごとグラニュー糖・シナモンパウダーを入れて、リンゴがしんなりするまで煮る。
- ③ ①のパイ生地に②を重ねるように並べ、端からくるくる巻く。
- ④ ③をアルミカップに入れ、『ラ・クック』にのせて、上下強火で 8～9 分焼いていく。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。