



## みんなで作ろう！アメリカの料理

### ～アップルパイ～

アメリカの「家庭の味」ともいえるアップルパイ。アメリカの「Thanksgiving Day（感謝祭）」に、七面鳥の丸焼きとともに、出されることが多いそうです。

#### <材料（ホール1個分）>

所要時間約 1 時間 30 分

#### 【クラスト（生地）】

・小麦粉	コップ2杯	・塩	小さじ1/2杯
・ショートニング	コップ2/3杯	・冷たい水	大さじ6~7杯
・牛乳	少量	・グラニュー糖	少量

#### 【詰め物（リンゴ）】

・リンゴ	6~7個（ミディアム）	・グラニュー糖	コップ1/2~3/4杯
・シナモン	小さじ1/4~1/2杯	・小麦粉	大さじ1杯

#### <作り方>

##### クラスト（生地）：

- ①ボールに小麦粉と塩を入れ、よく混ぜる。ショートニングを加え、グリーンピースの大きさになるまでペストリーブレンダー又はディナーナイフ2本で混ぜる。（小麦粉とショートニングがくっつくまで混ぜる。2本のディナーナイフを使う際はナイフを交差して、ナイフでショートニングをこすり落とす。）
- ②上記①に水大さじ1杯を掛けて、フォークで丁寧に混ぜる。水1杯ずつ繰り返し、湿気を均等に含んだ生地になるまで続ける。
- ③上記②を半分に分けて、それぞれをボール状（玉）に手で丸める。

##### 下の生地：

- ④ 平らな表面に薄く小麦粉を広げ、その上に、生地1個を置いて、手で平らに伸ばし、中心から外周方向にのし棒でパイ形の大きさより少し大き目になるように伸ばす。
- ⑤上記④を丁寧にのし棒に巻いて、パイ形に置く（生地を持ち上げるとき、伸ばさないように注意する）。パイ形の縁に合わせて、余った余分の生地を切り取る。

##### 上の生地：

- ⑥下の生地と同じく、生地を伸ばす。ナイフ、クッキーカッターなどで蒸気が出るための穴を開けておく。

##### 詰め物：

- ⑦大きなボールにグラニュー糖、シナモン、小麦粉を入れて混ぜる。
- ⑧リンゴの皮をむいて、芯を抜く（出来るだけ薄く切る）。
- ⑨上記⑦に⑧のリンゴを加え、混ぜ合わせる。
- ⑩詰め物をパイ形に入れて、上の生地を乗せる。パイ形の縁より 1.5cm ぐらい大きく切り取る。この分を下地の縁に覆い被さるように折り曲げてから、溝ひだを作る。好みにより、上に牛乳を軽くペストリーブラッシュで塗り、グラニュー糖をふりかける。
- ⑪アルミホイルでパイの縁を被せ、190° のオーブンで25分間焼く。