

# あおもりっこ米粉のアップルパイ（2個分）



御利用のレシピを  
SNSなどに掲載なさる際、  
「#あおもりの米粉」  
と入れていただけると  
とっても嬉しいです♪

(C)キッチンハウスおひさま  
木村千里

## 【材料その1：米粉パイ生地 2個分（10cm四方）】

米粉（あおもりっこ）	45g
アーモンドプードル	15g
無塩バター	35g
砂糖（あれば、てんさい糖）	5g
塩	1g
冷水	30cc
サイリウムハスク	1.5g
りんごフィリング	適量 ※ 材料と作り方はレシピ2枚目を参照
米粉（打ち粉）	適量
卵黄	適量

（下準備）

- バターは1.5cm角に切り、使うまで冷凍庫に入れておく。
- 水も冷蔵庫で冷やしておく。

## 【作り方】

- ① ボウルに米粉、アーモンドプードル、砂糖、塩を入れて軽く混ぜる。そこにバターを加え、スクッパーやヘラなどで潰しながら粉と合わせ、サラサラの状態にする。
- ② サイリウムハスク、冷水を入れて混ぜ、ひとまとめにしてラップに取り出して10×20cm くらい大きさに麺棒で伸ばしてから三つ折りにし、正方形に形を整え、冷蔵庫で1時間ほど冷やす。

- ③ 生地を冷蔵庫から取り出して、打ち粉をしながら大体10×20cmの長方形にし、三つ折りにする。これを3回繰り返す。  
(※ここでオーブンを210度に予熱する。)
- ④ 生地を10×20cmに伸ばし、10×10cmの正方形に切って生地を2個作る。対角の2カ所の頂点を残し、幅1cmの切り込みを入れ、切り込みをそれぞれ反対側の頂点に向かって折る。
- ⑤ 生地の真ん中のくぼみにフィリングを乗せ、卵黄を全体に塗り、210度のオーブンで15～20分焼く。

### ★ポイント★

パイ生地は、バターをなるべく溶かさずに作ることが大切です。  
生地がだれないよう、素早く作業しましょう！

※米粉は調理してから時間が経つと固くなる性質があるので、作り立てをいただくのがおすすめです。

なお、冷めてしまった場合は料理に応じて電子レンジやオーブントースターなどで軽く温めると、美味しく召し上がれます。

### 【材料その2：りんごフィリング（作りやすい分量）】

りんご	1個
砂糖（あれば、てんさい糖）	20g
バター	5g
レモン汁	小さじ2分の1
シナモンパウダー	適量（お好みで）

### 【作り方】

- ① りんごは、皮をむいて4等分にしてから芯を取り、5mmくらいの厚さのちょう切りにする。
- ② 小鍋に、りんご、砂糖、バター、レモン汁を加えて中火にかけ、砂糖とバターを絡めながら、りんごの水分がなくなるまで煮詰める。お好みでシナモンパウダーをまぶす。
- ③ 小鍋からバットに取り出し、冷ましておく。