

# 第7回 お料理クラブのご案内

**日時** 11月25日(水)14:30より  
**場所** ひいらぎの杜 喫茶コーナー  
**内容** 春巻きアップルパイ作り

## ♪材料(3人分)♪

- 春巻きの皮……3枚
- りんご……120g(1/2個)
- シナモン……少々
- 砂糖……25g
- レモン汁……3g
- バター……5g
- 油……10g

## ♪ 春巻きアップルパイの作り方♪

- ① りんごは皮をむいて種をとり、いちょう切りにします。
- ② 鍋にりんご、砂糖、レモン汁、バターを入れて軽く混ぜます。
- ③ 鍋を強火にかけます。(焦げないように注意してください)
- ④ 水分が出てきたら、水分がなくなるまで煮詰めます。
- ⑤ しんなりしてきたら、バターとシナモンを加えて加熱して混ぜ、全体的に混ぜたら火からおろして冷まします。
- ⑥ 春巻きの皮に冷めたりんごを置いて、包んでいきます。
- ⑦ フライパンに油をひいて、春巻きを焼いていきます。
- ⑧ こんがり焼き色がついたら完成です。

♪ 材 料(3人分) ♪

- 春巻きの皮……3枚
- りんご……120g(1/2個)
- シナモン……少々
- 砂糖……25g
- レモン汁……3g
- バター……5g
- 油……10g