



# 餃子風ミルクアップルパイ

愛知県江南市 古知野高等学校 野尻 知里(17歳)

寸評

温かいデザートは秋冬にぴったりです。ソースにもミルクを使用したのが高評価でした。



材料  
(4人分)

[アップルパイ]

牛乳 …………… 100ml  
りんご…………… 1個  
砂糖 …………… 25g  
バター…………… 10g  
パイシート…………… 1枚  
卵黄 …………… 1個

[ミルクソース]

牛乳 …………… 100ml  
卵黄 …………… 1個  
砂糖 …………… 10g  
バニラエッセンス…………… 少々

## 作り方

〈パイ〉

1. りんごの皮をむいて2cm角に切る。
2. 鍋にりんご・砂糖・バターを入れてキャラメリゼしてから牛乳(100ml)を加え、中火で混ぜながら水分が無くなるまで煮て冷ます。
3. パイシートをめん棒で5mmに伸ばし、直径6cmの丸型で4枚抜く。
4. 3. に2. をスプーン1杯分乗せて半分に折りたたみ、端をフォークで押さえ表面に卵黄をうすら塗る。
5. クッキングシートを敷いた天板に乗せ、200℃で予熱したオーブンで15分焼く。

〈ソース〉

1. 牛乳(100ml)を沸騰させる。
2. ボウルに卵黄・砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
3. 2. に1. を少しずつ加えて泡立て器で混ぜる。
4. 鍋に3. を入れて弱火にかけ、ソースにとろみがつくまで混ぜながら煮る。
5. とろみがついたら火を止めてバニラエッセンスを加える。



## 審査委員長のアドバイス

さつま芋やかぼちゃなど他の食材でも応用できそうですね！