

Today's menu

10分で完成!
大人女子の華やかクリスマスレシピ
りんごのカスタードパイシュー



作り方

- 1 りんごを2mmくらいの厚みにスライスし、耐熱容器に入れる
- 2 レモン汁・砂糖を振りかけ電子レンジで3~4分加熱する
- 3 ビアードパパオリジナルシュー生地の上部分をカットし、さらに上部分を縦半分に切る
- 4 生地の下部にシュークリームキットのカスタードクリームを半分ほど入れる
- 5 りんごのスライスを中央から外側へずらしながら重ね、バラの花を作る
- 6 りんごをカスタードクリームの上に乗せ、カットしたシュー生地(上部)を差して完成!



材料

<シュークリームキット使用>

- ・ ビアードパパオリジナルシュー生地 1個
- ・ カスタードクリーム 適量
- ・ りんご 4分の1個
- ・ レモン汁 小さじ1杯
- ・ 砂糖 小さじ1杯

備考

- ・ (point)りんごは温めすぎると縮んでしまうので、様子を見て加熱してください
- ・ (point)りんごの皮が気になる場合は剥いてもOK!

