

2019高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

高校名	広島県立安古市高等学校
応募者氏名	尾崎 大吾
応募作品名	なんちゃって アップルパイ
使用した野菜	冬瓜, にんじん
学年	2 年

セールスポイント（工夫した点など）

冬瓜をリンゴのようにパイにした。色も似せるためににんじんを使った。

冬瓜独特のくささをできるだけなくすためにシナモンなどを使った。

材料	分量 g（2人分）	材料	分量 g（2人分）	作り方
冷凍 パイシート				①冬瓜を切って水にさらす。  ②にんじんをすりおろす。  ③バターを溶かして、砂糖、冬瓜、にんじんを入れる。  ④ジャムっぽくなるまで火を通す。  ⑤パイシートを型に入れて具を全て入れる。  ⑥パイをオーブンで220度で20分焼く。
冬瓜	1/4コ			
にんじん	1/4本			
バター	20g			
砂糖	大さじ6			
シナモン	適量			
卵黄	1コ			