

肉桂蘋果批 (簡易版) ~ Puff Pastry Apple Pie

份量：約 **4** 個

材料：

冷凍法式酥皮 (Pampas Puff Pastry)	1 片
紅蘋果	2 個
幼砂糖	30 克
肉桂粉	10 克

****先 200 攝氏度預熱焗爐****

做法：

1. 將幼砂糖+肉桂粉混合成肉桂糖，備用。
2. 兩個紅蘋果洗淨抹乾，每個切成兩半、去蒂去核，分別再切薄片，即成 **4** 份。
3. 從冰格取出酥皮 **1** 片，平均分 **4** 等份。
4. 將 **1** 份切好的蘋果片按大小、左右擺放於 **1** 份酥皮面上，再用尖頭水果刀，割割出蘋果的輪廓線（但周邊必須距離蘋果片約 **0.5cm**），最後割割出蘋果梗和葉子。
5. 在蘋果片和酥皮上，撒上適量肉桂糖。
6. 入預熱焗爐 **200** 度焗約 **20** 分鐘，出爐即成。

(Recipe prepared for Newman PTA by Mrs Ng, Vivian)