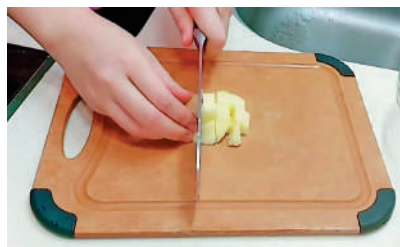


做法

1. 蘋果去皮、去芯，切成細小粒備用。



2. 牛油放入鍋燒熱，再加入蘋果粒炒至半熟。



3. 加入砂糖、玉桂粉炒至蘋果粒全熟後上碟放涼。

4. 把蘋果餡料適量、平均地鋪在酥皮上，然後對摺酥皮，再用叉把酥皮的邊位壓實及壓出坑紋。



5. 在蘋果批面層掃上蛋液，使其焗後色澤更金黃。

6. 在批面層鏢三刀，做出紋理。

7. 放入氣炸鍋用180度焗20分鐘便完成。



下午茶之選

酥皮肉桂 蘋果批



前陣子一次過買了很多蘋果，放在了雪櫃裏一段時間也吃不完，看來要做個蘋果料理把蘋果清一清了。

說起蘋果料理，我第一時間便想起了做蘋果批，今次就教大家來做這款酥皮肉桂蘋果批吧！做法簡單又滋味，絕對是下午茶之選。



材料
三件分量



- 蘋果 1個
- 酥皮 3塊
- 肉桂粉 20g
- 砂糖 20g
- 雞蛋 1隻
- 牛油 20g

小貼士

1. 砂糖和肉桂粉分量可因應個人的口味增多或減少。如果想把蘋果批的餡調校為酸甜口味，還可以在煮餡料時加入少許檸檬汁調味。

2. 酥皮需要放在冰箱內保存，使用時在冰箱拿出來是很硬的，但解凍並不需要太長時間，在室溫只需待3至5分鐘就能變軟身，如解凍太長時間，酥皮變得太軟，便會非常黏手，做起來不太方便。

作者

Mei So

愛生活、愛下廚、喜歡烹飪和分享家庭美食，享受當中的小確幸！

