

Apple Pie Dough
 파이를 만들 때 사용하는 사과 파이 반죽
 Pastry Dough

29에 4로 하나씩의 구이질은

〈 2개 만들어
하나는 다음에 사용하진 않음)

½ cup cold butter or margarine
(1 stick), cut into pieces

 $\frac{1}{4}$

4 to 6 tablespoons ice water

① 본이 모두 남의
가치로 반쯤한다.
아플것.

on. ② 물 조금씩 넣으며
편으로 반죽한다
그리고 손으로 반죽
한다. (뭉쳐지게)

③ 등등분 나뉘 랩에
사둔다 (중간의 크기를
냉각한 것들)

d
e
oe.

- ④ 냉장고에서 꺼내 하얗게 익자마자 약간 부려 익게 한 파이팬에 얹게 된다.
- ⑤ 파이팬에 넣어 찐다. 가장자리도 잘 익혀준다.

