

Apple Pie

Bake at 400°F(200°C) for 30 minutes or
until crust and topping are evenly browned

pie crust

- 3 cups flour
- 1 1/2 cups crisco
- 1 teaspoon salt
- 6 tablespoon water
- 1 teaspoon vanilla
- 1 egg beaten

*볼에 밀가루, 소금, 크리스코 넣어 손 컷트기로 섞는다.

*여기에 물, 바닐라, 달걀을 넣어 섞는다.

*볼처럼 만들어 냉동실에 잠시(5-10분) 넣었다 꺼낸다.

*급하면, 반죽 한 것을 바로 밀대로 민다.

이때 밀가루 바닥에 약간 뿌려 놓고 밀대로 민다.

*둥글게 만들어 pie 그릇에 펴놓고 가장자리 끝은 손으로
짊어 가면서 모양 내준다.

apple pie

- 1 1/3 cups white sugar
- 3 tablespoons flour
- 6 large tart apples (Granny Smiths Rome Beauty)
 pared quartered cored and sliced
- 1 1/3 cup packed light brown sugar
- 1 teaspoon cinnamon
- 2 tablespoon butter or oleo

- *아주 큰 볼에 흰 설탕, 밀가루, 브라운 설탕, 시나몬 넣어 잘 섞는다.
- *사과에 포크로 구멍 낸다. 소스가 잘 베일 수 있도록.
- *사과를 4등분 해서 껍질 벗겨 속을 파내고, 얇게 슬라이스 한다.
- *섞어 놓은 볼에 사과를 넣어 잘 섞는다.
- *pie crust 만들어 놓은데다가, 그 위에 사과 섞은 것을 붓는다.
- *그리고 그 위에 버터를 잘게 썰어 군데군데 올린다.

topping

- 1 cup lightly spooned all-purpose flour
- 1 teaspoon cinnamon

- 1/2 cup packed light brown sugar
- 1 stick butter(1/2 cup butter)

- *작은 볼에 밀가루, 브라운 슈가, 시나몬 넣어 손 컷트기로 섞는다.
- *여기에 버터 잘게 썰어 섞는다.
- *topping 만든 것을 사과 위에 올린다.

- *그리고 사각팬에 pie 접시를 담아 오븐에 넣는다.
- *식으면 자르거나, 냉동실에 넣었다가 먹기 전에 꺼냈 뒀다가 자른다.