

# 榲桲苹果馅饼

4人份

准备时间：20 分钟

烹饪时间：20 分钟



## 材料

- 4片直径为20厘米的薄面饼
- 3个苹果
- 2个大榲桲
- 160克甘蔗糖粉
- 60克黄油
- 烹饪厨具：碗、搅拌机

把苹果切成两半，去掉中间较硬部分和苹果核，用保鲜膜将切好的苹果包起来，防止氧化。

剥去榲桲皮，去掉中间较硬部分和榲桲核，把榲桲核和苹果核放在纱网上。

将榲桲切块，放入碗中，加入100克糖，倒入30厘升水。

浸泡1小时，然后安装搅拌机。

将榲桲块在100° C的温度下煮30分钟，将搅拌机调至1档，低速搅拌。

将该混合物放在碗上的筛子上，把余下的烹调汁倒在上面，自然控水，无需干预，在此期间，准备馅饼。

用叉子将面团戳孔。

削苹果，切成4块，再将其切成小薄片，排列且稍微重叠地放置在面饼上。

在苹果上加小块黄油，撒上糖。

在200° C的温度下烘烤25到30分钟。

取出馅饼，用刷子在馅饼上刷上榲桲酱，即可品尝。

（将剩下的果酱储存起来，用于下次做馅饼或在早餐时食用）。

在室温下享用。