

우유를 이용한 요리



애플파이

〈재 료〉

파이 반죽	우유	1/2 컵
	밀가루	3 컵
	버터	1 컵
	소금	1/2 작은술
달걀 노른자	달걀 노른자	1 개분
	우유	1/4 컵
애플소스	사과	2 개
	설탕	1 큰술
	버터	1 큰술
	물	1/2 컵
	계피가루	1/2 작은술
	물에 풀은 녹말	2 큰술

〈만드는 법〉

- ① 밀가루와 소금은 체에 내려 놓는다.
- ② 말랑말랑한 버터를 체에 내린 밀가루에 혼합이 되도록 손으로 잘 비벼주면서 반죽을 한다.
- ③ 밀가루가 고루 혼합이 되면 우유를 넣어 다시 한번 살짝 반죽을 하여 냉장고 속에 차갑게 보관한다.
- ④ 사과는 껍질을 벗겨 씨를 제거하고 8등분하여 냄비에 물, 설탕, 버터와 함께 사과가 투명해질 때까지 끓인다.
- ⑤ ④가 익을 무렵 계피가루를 넣고 물에 풀은 녹말을 넣어 걸쭉하게 한 후 식힌다.
- ⑥ ③의 파이 반죽을 5mm 두께로 밀어 파이팬에 담아 공기구멍을 내고 애플소스를 담은 후 파이반죽 밑 것을 공기구멍을 낸 후 덮어 220°C 오븐에서 15분간 굽는다.
- ⑦ 파이가 거의 구워질 무렵 달걀물을 파이 표면에 발라 다시 한번 구워낸다.

우유를 이용한 요리



크림 슈

〈재 료〉

우유	1 컵
밀가루	2 큰술
버터	2 큰술
육수	1 컵
소금	½작은술
백후추	½작은술
달걀노른자	1 개분

〈만드는 법〉

- ① 두툼한 냄비에 버터와 밀가루를 동량으로 약한 불에서 색이 나지 않도록 볶는다.
- ② ①의 밀가루에 육수를 조금씩 부으면서 덩어리가 지지않게 잘 풀고 우유를 넣어 소금, 백후추로 간을 맞춘다.
- ③ 슈을 슈접시에 담고 달걀노른자를 올린다.