

レシピ紹介

* 南瓜のパイ



南瓜の水分によって出来上がりの具の量が変わりますが、クリーム量で調節してください。生クリームでも良いですが、ホイップクリームだと程よくまとまって作りやすいです。

【材料:3~4個分】

パイシート...1枚(100g)

南瓜...80g(種と皮をとり、蒸します)

レーズン...20g(刻んで南瓜と蒸します)

ホイップクリーム...大さじ2

バター...1かけ

砂糖...大さじ1/3

【作り方】

- 1.パイシートは解凍して伸ばします。6~8枚に切り分け、半分は型抜きをして、お好きな形にします。
- 2.蒸した南瓜とレーズンに、クリームとバター、砂糖を加えて混ぜます。
- 3.型抜きをしていないシートにフォークで穴をあけたら、具をのせてシートを上から被せます。フォークでしっかり止めます。
- 4.180°Cのオーブンで20分焼きます。