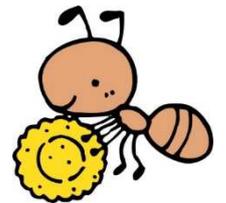


かぼちゃのパイ



<材 料>

作り方

かぼちゃ（皮を剥いたもの）200g パイシート 2枚
☆グラニュー糖 大さじ2

<作り方>

- ① かぼちゃは4cm位の角切にして、鍋で茹でて、良く潰す。
- ② 鍋に①と、☆の調味料を入れ中火で木ベラで良く混ぜ合わせしっとりと、全体に混ぜたら、火を止め、4等分に分けて冷ましておく。
- ③ 冷凍パイシートを自然解凍して柔らかくなったら半分に切り、長方形になる様に麺棒で伸ばし、半分だけフォークで穴をあける。
- ④ フォークで穴をあけた方に②をのせ、反対のパイシートを被せ、回りをフォークで押さえ、上に包丁で切り込みを入れる。
- ⑤ 200度に熱したオーブンで10～15分焼いて完成です。



<ワンポイント>

かぼちゃは皮をむくことで青臭さがなくなり美味しいですよ。