

秋の味覚の宝石箱！
秋の味覚ホクホクさつまいもパイ
～きゅるきゅるりんごを添えて～



[材料]パイシート 1枚分

パイシート (11×18 cm)

1枚

溶き卵 1/4個分

打ち粉(強力粉) 適量

さつまいも 100 g

A 砂糖 13 g

生クリーム 15 mL

無塩バター 5 g

りんご 30 g

B 砂糖 5 g

水 小さじ 1

バター 1.5 g

シナモンパウダー 適量

[下準備]

- ・オーブンを200度に予熱する
- ・2cm幅に切ったアルミ箔で直径3～4cmの円を作り、これをパイの型とする

[作り方]

- ① さつまいもの皮をむき、幅5cmほどの輪切りにして600Wの電子レンジで柔らかくなるまで5分ほど加熱する。
- ② ①をマッシャーで滑らかになるまでつぶし、【A】を加えて混ぜる。
- ③ 鍋に【B】を入れ、薄い茶色になるまで加熱したら、バター、シナモン、1cm角に切ったりんごを加えてからめ、火を止める。
- ④ 強力粉で打ち粉をした台の上に冷凍パイシートを置き、麺棒でひと回り大きくなるように伸ばし、約5cm四方に切る。
- ⑤ ④の1枚をアルミ箔で作った型にのせ、カップ状に成型して②を詰め、その上に③を置く。
- ⑥ クッキングシートを敷いた天板にパイを並べ、溶き卵をパイの表面に塗る。
- ⑦ オーブンで15分ほど焼いたらできあがり。

