

～給食レシピ紹介～

さつまいもとりんごのパイ



材料

* 5個分

- ・りんご…80g
 - ・砂糖…5g
 - ・塩…0.5g
- 煮る
- ・冷凍パイシート…5枚
(約12cm×12cm)
 - ・卵黄…8g

- ・さつまいも…135g
- ・砂糖…10g
- ・塩…0.4g
- ・バター…5g
- ・生クリーム…12g



作り方

焦がさない
ように注意!

①りんごは8等分にして、芯と皮を除き、厚さ0.5～1cmにカットします。

②鍋に①と砂糖、塩を入れて弱火で煮ます。透明になり、汁気がなくなったら、火を止めて冷まします。(お皿にりんごを入れ、ラップをしてレンジで温めてもOKです。簡単にできます。)

③さつまいもは乱切りにして、蒸します。(乱切りにすると、潰しやすいです。)

④さつまいもが柔らかくなったら、熱いうちに潰します。バターと砂糖、塩、生クリームも混ぜます。



⑤オーブンを200℃に温めます。②と④を混ぜ合わせ、5等分にします。

⑥パイシートの片側に⑤のあんを丸めて乗せます。



⑦半分に折りたたみます。(パイシートが固くて折りにくい場合は、少し柔らかくなるまで常温に置いてください。)



⑧フォークを押し当て、生地のを閉じます。(生地が柔らかすぎると、うまくくっつきません。少し冷凍庫に入れて冷やすと、閉じやすくなります。)



⑨卵黄を塗ってから、包丁で切り込みを入れて200℃で約20分焼きます。



メモ

* さつまいもは、時間をかけて蒸すことで甘みが増します。

* さつまいもとりんごの味をみて、砂糖の量を調整してください。

* りんごを煮る際、焦がさないように注意してください。りんごに砂糖をまぶし、水分が出てから火にかけると、少し煮やすくなります。鍋で煮るのではなく、電子レンジを使用いただいてもかまいません。