



パンプキンパイ

さかえまちじどうかん

2014. 10. 22 高学年おやつづくり

材料 (4人分)

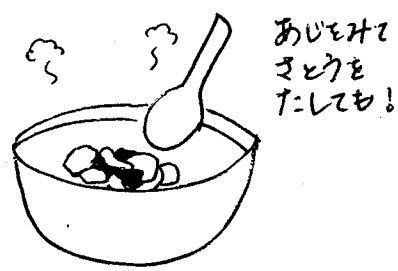
- 冷凍パイシート 2枚 (のばす10分前に冷凍庫から出しておく) 薄力粉 (パイ生地をのばすときにつかう)
- ☆かぼちゃ 1/8個 バター 10グラム さとう 大さじ1
- 卵黄 1/4個分 チョコチップ (おこのみで)

- ① かぼちゃの皮を包丁で少しずつけずりかぼちゃは火が通りやすいように切る。
- ② かぼちゃを蒸し、竹串が通ったらボールにうつし熱いうちにバターを入れてつぶす。
- ③ 冷凍パイシートに打ち粉をしてめんぼうで3mmくらいの厚さにのばす。

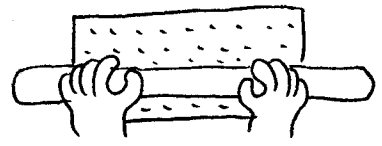
☆かぼちゃの自然な甘さもおいしいので砂糖はお好みでね!



でんしレンジでもOK!!

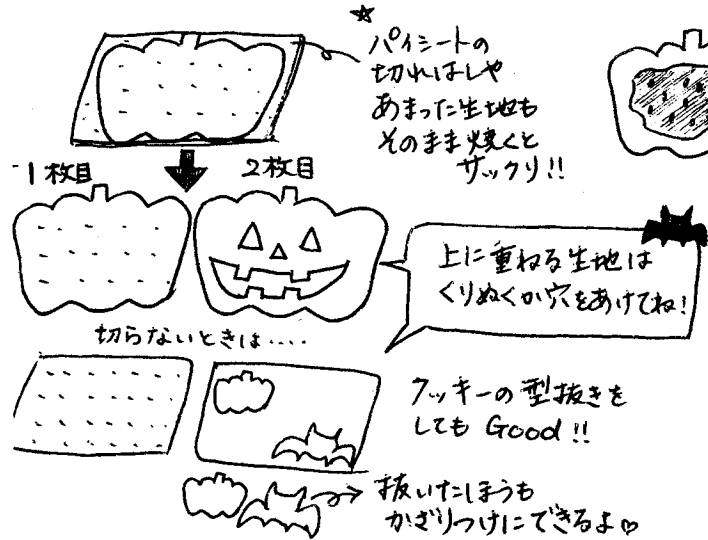


あじもみてさとうをたしても!



パイシートはのばす10分まえくらいに出しておくといよ!

- ④ パイシートを成型する。パイシートを半分に重ねてかぼちゃ型に切る。1枚は土台に、もう1枚は目、はな、口などをくり抜く。
- ⑤ 土台になるパイシートの上に、かぼちゃのペースとチョコチップをトッピングし、上にパイシートをのせて周りをフォークで押さえる。さいごに表面に卵黄をぬる。
- ⑥ 220℃にあたためておいしたオーブンで13分焼く。焼き色がついたら完成!!

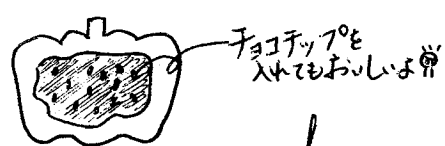


★パイシートの切れはしやあまった生地もそのまま焼くとサクリ!!

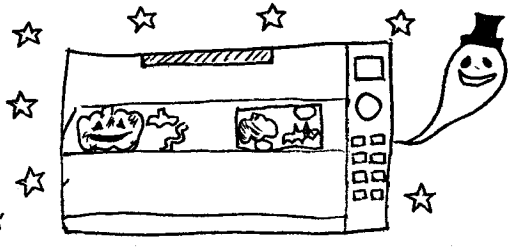
上に重ねる生地はくりぬく穴をあけてね!

フッキーの型抜きでも Good!!

抜いた生地でかざりつけにできるよ



チョコチップを入れてもおいしいよ



♡ 外はサクサク!! かぼちゃとチョコチップが合うよ!!!