

パンプキンパイ レシピ



【材 料】

- ・かぼちゃ…………… 1/2個
- ・卵黄…………… 2個
- ・生クリーム…………… 50cc
- ・上白糖…………… 60g
- ・シモンパウダー…………… 少々
- ・冷凍パイシート…………… 2枚
- ・バター…………… 20g
- ・照り用卵…………… 1個

【作り方】

1. **カボチャをざく切り**にし、キャセロールにクッキングシートを敷いて**お水60cc**を入れ、蒸す。 ※[キャセロール] → [調理モード: 蒸す] → 10分
2. 1で蒸したカボチャを**ボウルに入れてつぶす**。
3. 2に上白糖、バターを入れてよく**混ぜる**。
4. **卵黄、生クリーム、シナモンパウダー**を入れてよく混ぜる。
5. 常温に戻したらパイシートに4で混ぜた**アン**を入れて、包む。
※お好みに型を利用し、アンを挟んでもOK
6. **パイの上に卵を塗り**、クッキングシートを敷いたプレートパンに並べる。
※[キャセロール] → [調理モード: パン] → 20分
7. 焼きあがったら、**あら熱をとり**盛り付ける。

- ・協力会社：(株)ノーリツ
- ・使用器具：プログレ

