

14 ひきのかぼちゃパイ

材 料	分量		作り方
	1人分	4人分	
かぼちゃ（正味）	15 g	60 g	① 冷凍パイシートを解凍して10 cm角にカットしておく。 ② かぼちゃは種を取り除き、ラップをして、電子レンジで柔らかくなるまで加熱する。 ③ オーブンを200度に予熱しておく。 ④ ②のかぼちゃをスプーンで身を外し、マッシャーでつぶす。 ⑤ ④にさとう、ラム酒、生クリームを加えよく混ぜる。 ※ 固いようなら、生クリームを足して加減する。 ⑥ パイシートの中央に⑤のかぼちゃ生地をおき三角にたたむ。 ⑦ ⑥の表面に包丁で3か所程度切り目を入れ、ハケで卵黄をぬる。 ⑧ 予熱したオーブンで10～12分程度焼く
さとう	2 g	大1弱	
生クリーム	1 g～	小1弱～	
ラム酒	0.2g	少々	
冷凍パイシート （10 cm角）	1 枚	4 枚	
卵黄	2.5 g	1/2 こ分	

