

## ごろごろかぼちゃパイ

ほくほくの栗かぼちゃで作るお手軽スイーツです。かぼちゃのほくほく感を生かすために荒めにつぶすのがポイント！お好みでシナモンを加えると大人の味に仕上がります

(材料) (8個分)

かぼちゃ 250g

砂糖 小さじ1~3

バター 5g

牛乳 小さじ1~3

塩 少々

卵黄 1個

冷凍パイシート 2枚

(作り方)

- ① かぼちゃはくし型に切り、耐熱容器に入れて600wで約五分加熱する
- ② 少し冷ましたら熱いうちに皮を剥き、砂糖、バター、塩を加えて荒くつぶす (写真1)
- ③ 牛乳を加減しながら加え、固めのペースト状にする
- ④ 冷凍のパイシートは室温でやわらかくし、めん棒で約1・5倍の大きさに伸ばして四等分に切る
- ⑤ オーブンを200度に予熱しておく
- ⑥ ④にかぼちゃペーストの1/8を載せ (写真2) 二つ折りにして端をフォークで押さえる (写真3)
- ⑦ 軽く切り目をいれ、卵黄1個分に水小さじ1を加えてといたものを刷毛で塗る
- ⑧ 200度のオーブンまたはトースターで約15分焼く (写真4)
- ⑨ お好みで粉砂糖を振って完成 (写真5)