

大学いもパイ



ざいりょう 材料

| | |
|--------------------|-----------|
| 冷凍パイシート (10×20 cm) | ……1 枚 |
| さつまいも | ……50 g |
| 水 (さらす用) | ……適量 |
| 砂糖 | ……大さじ 1 |
| みりん | ……大さじ 1 |
| しょうゆ | ……大さじ 1/2 |
| ごま油 | ……大さじ 1/2 |
| 卵黄 | ……1/2 個 |
| 黒いりごま | ……少々 |

つく かた 作り方

準備 冷凍パイシートは表示通りに解凍する。

オーブンは 180℃に予熱しておく。

- ①冷凍パイシートは半分に切る。
- ②さつまいもは皮つきのまま 1 cm角に切る。水を張ったボウルに入れ 5 分ほどさらしたら、ザルにあげる。
- ③耐熱皿に移し、ラップをふんわりかけて電子レンジで 600W、3 分加熱する。
- ④鍋にごま油を入れて、中火で熱し、③を入れて炒める。
- ⑤砂糖、みりん、しょうゆを入れて 3 分ほど混ぜ合わせる。全体に絡んだら火から下して、粗熱を取る。
- ⑥①の上に⑤の半量をのせ、半分に折り、縁をフォークで止める。もうひとつも同じようにつくる。
- ⑦クッキングシートを敷いた天板に⑥を並べ、表面に刷毛で卵黄を塗り、黒いりごまをのせる。
- ⑧180℃のオーブンで焼き色がつくまで、18 分焼く。