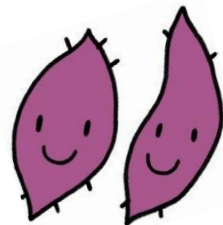


さつま芋といんごのパイ



さつま芋の甘みといんごの酸味の組み合わせがとってもおいしい
パイです！

材料（4人分）

- | | |
|-------------------|------|
| ・さつま芋 | 40 g |
| ・りんご | 60 g |
| ・砂糖 | 小さじ4 |
| ・レモン果汁 | 少々 |
| ・市販のパイシート | 1 枚 |
| （20 cm×20 cm くらい） | |
| ・小麦粉（打ち粉用） | 少々 |



作り方

- ① さつま芋は皮をむき、3mm 幅のいちよう切りにする。
- ② りんごは皮をむき、8等分のくし形にし、3mm 幅に切る。
- ③ 鍋にさつま芋、りんご、砂糖を入れて火にかける。
- ④ さつま芋に火が通ったら火を止め、レモン果汁を入れ、あら熱を取る。
- ⑤ 打ち粉（小麦粉）をしたまな板にパイシート（半解凍）をのせ、パイの表面にも小麦粉をふりかけたら、4等分にカットする。
- ⑥ パイシートの真ん中に④を乗せたら、三角に折って端を押さえる。
- ⑦ 200℃に予熱したオーブンで、15～20 分程度焼く。
（ご家庭のオーブンに合わせて、時間を調整してください）

調理のポイント

- ・具材によって甘さが違うので、砂糖はお好みで調整しましょう。
- ・パイシートは離れないように端をしっかりとフォークで押さえましょう。

