

# すくすく人気レシピ紹介

H28年11月

今月はThanksgivingで恒例の**パンプキンパイ**をご紹介します。  
作り方は簡単なのでご家庭でもぜひ試してみてください。

## パンプキンパイ (1つ分)

南瓜ペースト	…	500g	パイ生地	…	1台
エバミルク	…	350ml	シナモン	…	小さじ1
グラニュー糖	…	120g	塩	…	小さじ1/2
卵(L)	…	2個			

- ① オーブンを200℃に予熱しておく。
- ② 大きめのボウルに卵を割り入れ、よく混ぜる。
- ③ 2に、グラニュー糖・塩・シナモンを混ぜる。
- ④ 3に、南瓜ペーストを入れ、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ 4に、エバミルクを少しずつ加え、よく混ぜる。
- ⑥ 5をパイ生地に流しこみ、200℃のオーブンで15分焼く。  
温度を180℃に落として40~50分焼く。
- ⑦ 粗熱をとり、冷蔵庫で冷たく冷やしたら、ホイップクリームを添えて完成。

