

すくすく人気レシピ紹介

H29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ね。

パンプキンパイ (16cmホール)

かぼちゃ(ペースト)	… 500g	パイ生地	… 1台
コンデンスミルク	… 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 小さなボウルにグラニュー糖・塩・シナモンを混ぜておく。
- ③ 大きめのボウルに卵を割り入れ、よく混ぜる。
- ④ 3に、パンプキンピューレと 2 を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ 4に、コンデンス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。

