

すくすく人気レシピ紹介

2021年1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	… 400g	パイ生地	… 1台
コンデンスミルク	… 240ml	シナモン	… 小さじ1
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、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。

