



# のびのび塾料理教室 令和2年2月 フルーツパイレシピ

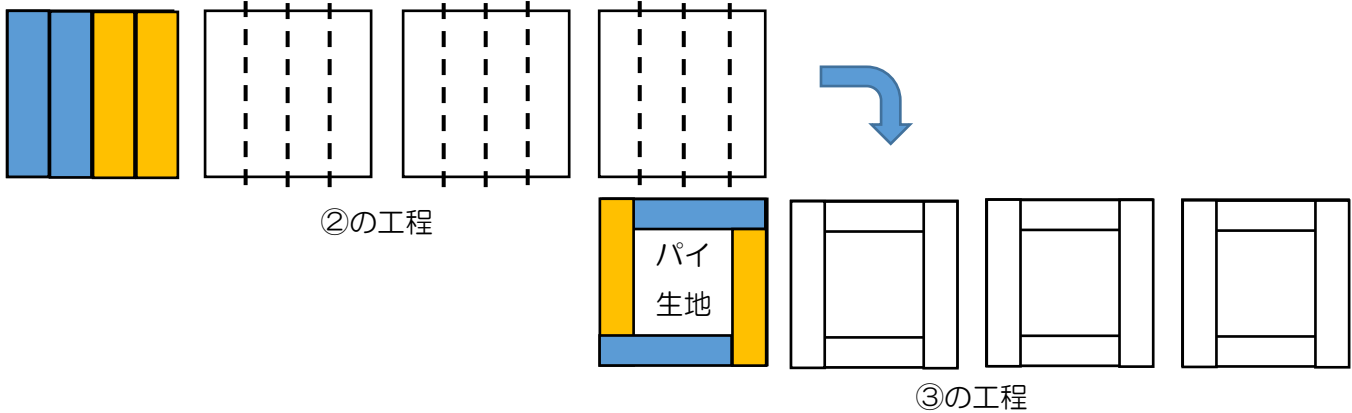
## ★材料（2人分）★

れいとう ・冷凍パイシート …1枚	まい ・卵黄 …1個分	ざいりょう ◇カスタードクリーム材料◇
・バナナ …1/4本	らんおう ・砂糖 …大さじ2	らんおう ・卵黄 …1個分
・パイナップル …1枚	さとう ・コーンスターチ …大さじ1	さとう ・砂糖 …大さじ2
・みかん …適量	おお ・牛乳 …120ml	おお ・コーンスターチ …大さじ1
らんおう ・卵黄 …1個分	ぎゅうにゅう ・牛乳 …120ml	おお ・牛乳 …120ml
みず ・水 …大さじ1		ミリリットル



## <作り方>

- ① 冷凍パイシートは冷蔵庫で解凍して8等分に切り、8枚の正方形を作る。
- ② ①のうち、4枚をそれぞれ縦に細長く4等分して切る。
- ③ 卵黄と水を混ぜて、のこりの4枚の生地の表面に塗り、4辺に②の生地を重ねる
- ④ 卵黄を塗り、210度のオーブンで15分焼く。



## <カスタードクリームを作る>

- ① 鍋に牛乳（大さじ2を残す）を入れ、沸騰する直前で火を止める。
- ② 卵黄と牛乳（大さじ2）を別の鍋に入れ、火をつけずにゴムベラで混ぜる。
- ③ 砂糖、コーンスターチを入れ、泡だて器でよく混ぜる。
- ④ ①の牛乳を少しずつ加えて混ぜ、弱火にかけ沸騰してから2～3分加熱する。
- ⑤ 最後にバニラエッセンスを加える。

## <飾りつけ>

焼きあがったパイ生地にカスタードクリームをのせ、カットしたフルーツをのせたら完成！

