

【 さつまいもパイ 】

●材料（6個分）

さつまいも・・・中1/2個
（約150g）
砂糖・・・大さじ2
無塩バター・・・大さじ1
牛乳・・・大さじ2
冷凍パイシート・・・2枚
卵黄・・・1個分
水・・・小さじ1
黒いりごま・・・適量

●作り方

- ①さつまいもは皮をむき、一口大に切って5分くらい水にさらす。
- ②①の水気をきり、耐熱皿にのせてラップをかけ、500Wの電子レンジで4分加熱する。
- ③熱いうちにマッシャーでつぶし、砂糖、無塩バターを混ぜ合わせ、牛乳を2～3回に分けて加え、なめらかになるまで混ぜる。
- ④パイシートは麺棒で3～5ミリ厚さに伸ばして③を6個に丸めて乗せる。上からもう1枚のパイシートをかぶせ、コップなどでくり抜き、周りをフォークで一周させて閉じる。
- ⑤卵黄と水を混ぜてハケで塗り、黒いりごまを散らして200℃のオーブンで10分焼く。

