

# 【 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。

