

vol.3 青えんどうのパイ

《材料》 小12コ分

冷凍パイシート (市販)・・・ 200g	@	卵黄・・・・・・・・・・・・ 1コ分
グリーンピース (冷凍)・・・ 200g		水・・・・・・・・・・・・ 小さじ1
砂糖・・・・・・・・・・・・ 50g		グリーンピース (飾り用)・・・ 適量
塩・・・・・・・・・・・・ ひとつまみ		打ち粉 (強力粉)・・・・・・・・ 適量

必要な器具

- | | | | | | |
|------|-------|--------|-----------|-------|---------|
| ・はかり | ・片手鍋 | ・めん棒 | ・ザル | ・大さじ | ・小さじ |
| ・ナイフ | ・ゴムベラ | ・木じゃくし | ・クッキングシート | ・オープン | (天板を含む) |

準備しておくこと

- 1) オープン皿 (天板) にクッキングシートを敷きます。
- 2) 冷凍パイシートは、室温に戻しておきます。
- 3) 卵黄は水で溶いておきます。

《作り方》

(青えんどうの あんを作ります)

- ① グリーンピースを鍋に入れ、ひたひたの水 (分量外) で茹でます。柔らかくなれば、ザルにあげてお湯を切ります。
- ② 鍋に戻し、木じゃくしでつぶします。
- ③ 砂糖、塩を加え、ゴムベラでよく混ぜ合わせペースト状にします。
*もし水分が多ければ弱火にかけ、焦がさないように混ぜ合わせて水分を飛ばします。

(パイ生地に詰めます)

- ④ 台の上に打ち粉を振り、パイシートをおきます。
- ⑤ 打ち粉をつけためん棒で5mm厚さにのばし、お好みの大きさに切り分けます。
- ⑥ 片側に③をのせ、小さじで ふちに@を塗って 二つ折りにし、ナイフで筋をつけます。
- ⑦ 準備したオープン皿 (天板) に並べ、表面にも@を塗ります。
*お持ちの方はハケで塗るときれいに仕上がります。
- ⑧ ナイフで切り込みを入れ、上にグリーンピース (飾り用) をのせます。
- ⑨ 200℃に温めたオープンで10分、180℃で10分焼きます。