



# りんごと柿のパンキンパイ

— 3コ分 —



パンキンクリーム		トッピング	
かぼちゃ	140g	りんご	1/4コ
きび砂糖	35g	柿	1/2コ
生クリーム	20g	きび砂糖	少々
サワークリーム	15g	シナモン	少々
卵黄	1コ		
		つや出しの溶き卵	
		卵	1コ
		卵黄 1コ 卵白 1/2コ分使用	
		冷凍パイシート	2枚



詳しいレシピはHPをチェック！

## 作り方

- 1 かぼちゃを大きめに切り、耐熱容器に入れ、ラップをふわっとかけて600Wの電子レンジで8分～9分くらい温める。
- 2 あら熱が取れたら皮をむき、かたまりが少し残るくらいまでフォークでつぶす。
- 3 鍋にパンキンクリームの材料をすべて入れ、混ぜ合わせる。
- 4 水分を飛ばすように中火にかけ、あんこくらいの固さになったら容器に移して、冷ましておく。
- 5 パイシートを半分に切り、左右に5本ずつ切り込みを入れる。
- 6 真ん中に④を乗せ、カットしたりんごと柿を交互に並べる。
- 7 きび砂糖とシナモンパウダーを振り、左右の生地で編むように包んでいく。
- 8 クリームが下から出てこないように、フォークで軽くおさえる。
- 9 クッキー型で抜いた飾り用パイ生地を貼り付け、表面に卵黄を塗る。
- 10 190度のオーブンで30分ほど焼いたら完成！

