

柿パイ



材 料 (4人分)

◆ 柿	2個
◆ バター	10g
◆ 塩	少々
◆ カスタード	大さじ4~6
◆ パイシート	2枚
◆ 卵 (卵液)	1/2個
◆ 粉糖	適宜

- ① 柿の皮をむき、2cm角に切る。
- ② フライパンにバターをひいて柿1個分を入れ、塩をふり軽く炒める。
(長く炒める必要はなく、柿にバターが絡めば良い。)
- ③ ②の粗熱が取れたら、残りの生の柿と合わせておく。
- ④ パイシートを1/4の正方形に切り、うち2枚にフォークで穴をあけたら、カスタードを敷き、上に③の柿をたっぷりとのせる。
- ⑤ ④の残りの2枚の生地に、2cm間隔の切り込みを入れる。
- ⑥ ④に⑤をのせて具が出てこないよう端を止めたら、卵液を塗り、200℃に温めたオーブンで10分、さらに180℃に下げてもう10分焼く。
- ⑦ 仕上げに粉糖をかけて完成。