

パイと紅芋のパイ



材 料

	1 個分	市販のスライス缶の場合 (4 個分)
パイン・クラッシュ缶果肉	8 g	パイン缶スライス 1 枚
紅芋 (ペースト)	25 g	100 g
バター	1 g	4 g
砂糖	3 g	12 g
塩	0.25 g	1 g
牛乳	約 5 g	約 20 g
パイシート (10×10cm)	1 枚	4 枚

1. パイン・クラッシュ缶果肉はざるにあけ、水気を切っておく。(パイン缶スライスの場合みじん切りにしておく。)



2. 紅芋ペーストに、バター・砂糖・塩・軽く絞ったパイン・クラッシュ缶果肉を加えて混ぜ合わせ、最後に牛乳で硬さを調整しながら加えていく。
(さつまいもで作る際は、蒸してバターを加え、マッシュした後、砂糖・塩・パインアップルを加え、牛乳で硬さを調整しながら加えていく。)



3. 4等分にした2を1人分のパイシートに包み、オーブンで10分～15分位焼き色がつくまで焼く。(目安は、ガスの場合210℃位、電気の場合は230℃位ですが、お持ちの器具でそれぞれ様子を見ながら焼いてください。)



この料理は、都内の小学校給食メニューとして出されたものです。

