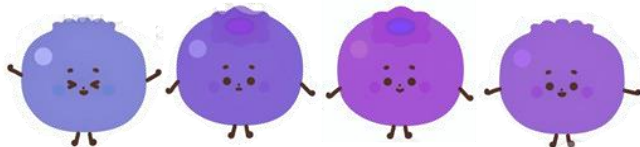


# かぼちゃパイ



Point!



冷凍のパイ生地は早めに常温に戻しておく、簡単に切っ  
て包むことができます。

## <材料 6個分>

パイ生地	1枚
かぼちゃ	80g (1/8玉)
三温糖	6g (小さじ2)
ブルーベリージャム	10g

## <作り方>

- ① かぼちゃは皮と種を取り、茹でて熱いうちにつぶし、三温糖と混ぜ合わせ粗熱を取る。
- ② 常温に戻したパイ生地1枚を6等分に切る。  
(園では約7cm×10cmの大きさです)
- ③ ②に①とブルーベリージャムをのせて包み、端をフォークでしっかりとおさえる。
- ④ 180℃のオーブンで15分焼く。

