

ふらの野菜を使った

逸品レシピ紹介

じゃがいもクリームの パイ包み焼き



材料

パイ生地……………適量

<じゃがいもクリーム>

じゃがいも(きたあかり)…大2個

生クリーム……………100cc

バター……………10g

砂糖……………大2

作り方

1.<じゃがいもクリーム>

じゃがいもを煮てつぶし、材料全部をフードプロセッサーに入れ、混ぜる。

2.パイ生地を等分し、じゃがいもクリームをたっぷり塗り、丸める。

3.卵黄を刷毛で塗り、180℃のオーブンで30分ほど焼く。

【味付けポイント・自己PR】

☆砂糖を控え、甘みを抑えることで、じゃがいもの味が残る。