

クリスマスツリーパイ

今月のおすすめ

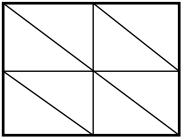


～材 料～

さつまいも	120g
バター	10g
砂糖	20g
塩	少々
練乳	50g
バニラエッセンス	少々
抹茶	小さじ1/2
パイシート	4枚



～作り方～

- ① さつまいもを茹で、マッシャーでつぶす。
- ② ①にバター、砂糖、塩、練乳を加えて混ぜ、次にバニラエッセンスと抹茶を加えて混ぜる。
- ③ パイシートを取り出し、➡  の形に切る。
- ④ 三角に切ったシートに②をスプーンでひとすくいのおせ、その上にシートをかぶせて縁をフォークでつぶしてフタをする。
- ⑤ 200℃のオーブンで15分～20分、焼き色を見ながら焼いて出来上がり。

