

パンプキンパイ



おすすめワイン

マリエンゴールド・ツェラー・シュバルツェ・
カッツ/マリエンゴールド

Marien gold Zeller Schwarze Katz

 ドイツ 750ml

ドイツ産白ワインのカッツの優しい果実味にかぼちゃのやさしい甘みがピッタリです。
そして、パイ生地はワインとの相性はバッチリです。



 AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe 

材料(約4個分)

冷凍パイシート	2枚
【かぼちゃフィリング】	
冷凍かぼちゃ	200g
三温糖	25g
ココナッツオイル★	小さじ1と1/2
塩	ひとつまみ
シナモンパウダー	少々
卵黄	1/2個分
バニラエッセンス	少々
【シナモンシュガー:材料すべてを混ぜる】	
三温糖	12g
シナモンパウダー	小さじ1/2
サラダ油★	小さじ1/2
溶き卵	適量
パンプキンシード★	4個

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ① 冷凍かぼちゃを、深めの耐熱皿に入れ、ラップをして電子レンジで、3~4分柔らかくなるまで加熱する。
- ② ①の皮を取り除き、フィリング材料をすべて加え、マッシャーなどで潰しながら、よく混ぜ合わせる。
- ③ 冷凍パイシートを常温におき、少し柔らかくなったら麺棒で軽くのばし、フォークでピケする。
- ④ 直径約5x6cmの楕円の型紙を作り、それに合わせてパイシートを8枚カットする。そのうち4枚は、それぞれ、たてに3本切れ目を入れる。
- ⑤ ④の切れ目のはいついていない生地4枚に、それぞれシナモンシュガーのをせ、上から②のフィリングの1/4量ずつのをせる。
- ⑥ ⑤の縁を水で濡らし、切れ目を入れた生地を少し手でのばしながらかぶせ、縁を指で抑えてつけ、パンプキンシードをつける。
- ⑦ ⑥の表面に、溶き卵を塗り、190度に予熱したオーブンで15~20分、焼き色がつくまで焼く。