

QUEEN'S RECIPE from Instagram



いちごパイ

材料(4個分)

いちご	8~10粒	冷凍パイシート	1枚
薄力粉	15g	粉糖	適宜
グラニュー糖	35g		
卵	1個		
牛乳	200ml		

作り方(調理時間:約50分) (オーブンの焼き上がり時間は除く)

- 1 いちごはへたを除き好みの大きさに切る。飾り切りしても。
- 2 パイシートは冷たいうちに4等分に切り、内側1cmのあたりに切込みを入れる。
- 3 カスタードクリームを作る。ボウルに卵、グラニュー糖入れてすりませ、薄力粉を加えて混ぜる。
- 4 鍋に牛乳を入れて沸騰しないように温めて、③に徐々に加えて混ぜ、鍋に戻す。
- 5 中火にかけ、ふつふつしたら火からおろし、手早く混ぜてバットに取り出してひろげて冷やす。
- 6 ②の中に⑤を絞りだしていれ、200度のオーブンで15~20分焼いて冷ます。
- 7 お好みでさらにカスタードをのせて、①のいちごを飾り、粉糖をちらす。

冬ならではの
贅沢デザート

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・酪農牛乳
・群馬の白たまご