

QUEEN'S RECIPE from Instagram



アボカドパイ

材料 (2人分)

アボカド	1個	打ち粉	適量
レモン汁	小さじ1~2	粉チーズ	大さじ1
ブラックペッパー	少々	塩	適量
冷凍パイシート(長方形)	1枚		

作り方 (調理時間:約20分)

- 1 パイシートに打ち粉をしながら麺棒で倍の長さになるまで伸ばす。
- 2 アボカドの皮、種を取り除きボウルに入れてスプーンの背などでつぶし、レモン汁と塩、ブラックペッパーを加えて混ぜ合わせる。
- 3 ①の左半面に潰したアボカドを塗り、右半面のパイシートをかぶせるように折りたたみ、麺棒で均等に伸ばし、1cm幅にカットして伸ばしながらねじる。
- 4 粉チーズをふりかけて210度に余熱したオーブンで約10~12分焼く。

パイのサクサク食感と
アボカドのねっとりもっちり食感が
相性抜群!