

QUEEN'S RECIPE from Instagram



あまおう苺とカスタードのハーモニー!
ミルフィーユのクリスマスリース!



フライパンで簡単!

あまおういちごのミルフィーユ

材料（直径7cm型4個分）

冷凍パイシート	2~3枚	カスタードクリーム	
グラニュー糖	大さじ2~3	卵	1個
いちご	適量	グラニュー糖	大さじ4
ブルーベリー	適量	薄力粉	大さじ2
ミント	適量	牛乳	200cc
粉糖	適量	バニラエッセンス	適量

作り方（調理時間：約30分）

- ① 冷凍パイシートは使用する5分ほど前に冷凍庫から出し、半解凍状態にし、リング型で抜く。フォークで全体に穴を開け、両面にグラニュー糖をまぶす。（余った生地はお好みの型で抜く）
- ② フライパンに①を並べ入れ、弱火で熱する。蓋をして焼き色がつくまで7~8分ほど焼く。裏返して再びふたをし、焼き色がつくまで4~5分ほど焼き、取り出して冷ます。
- ③ カスタードクリームをつくる。耐熱ボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖を加えて混ぜる。よく混ざったら薄力粉を振るい入れて混ぜ、さらに牛乳を加えて混ぜる。ラップをせず、電子レンジ(600W)で2分加熱する。
- ④ ③を取り出し、よく混ぜて、再度1分加熱し、よく混ぜる。同じ作業をもう一度繰り返し、最後にバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせ、表面にびったりラップをし、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ いちごはヘタを取り、薄切りにする。
- ⑥ ②のパイ生地1枚にカスタードクリームを塗り、いちごを乗せ、パイ生地を1枚重ねる。同じ作業をもう一度繰り返し、上にいちご・ブルーベリー・ミントを飾り、粉糖をかける。