



くるとねじって食べやすく！

あんこパイ



< 材料 4人分 >

・パイシート

(・あずき ・砂糖 ・塩 少々) ★あんこはできているものを購入でも◎

< 作り方 >

- ① あずきを軽く洗って鍋に入れ、あずきの倍量の水を鍋に入れたら火にかける。沸騰し、あずきの色がお湯に移っていたらザルに揚げ、もう一度鍋に入れて、倍量の水と一緒に火にかける。再び沸騰したら、火を弱火にし、コトコト煮る。水が少なくなってきたら注ぎ足しながら、豆が柔らかくなるまで煮る。
※鍋底が焦げやすいので、たまにかき混ぜる。
- ② 豆が柔らかく潰れるほどになったら、あずきと同量の砂糖と塩を入れ、水気が飛ぶまで煮て、あんこの完成！
- ③ パイシートを2枚広げ、表面をフォークで刺し、穴をあけておく。(初めから穴が開いているものはそのままでも◎)
- ④ パイシートの上全面にあんこを塗り、もう1枚のパイシートを重ねる。
- ⑤ 重ねたものを細めにカットし、端と端を持ってくるっとねじる。
- ⑥ クッキングシートを鉄板に広げ⑤のものを並べたら、180℃のオーブンで10分焼き、完成！

手作りあんこはおいしいですが、手間だったら市販の物でも十分おいしくなります♪

