

柿パイ



松永地区産
「富有柿」使用



栄養価(1個あたり)

エネルギー	54kcal
たんぱく質	0.9g
脂質	0.9g
食塩相当量	0.1g

材料(作りやすい分量)

富有柿	200g	砂糖	25g
レモン汁	大さじ1/2	ラム酒	大さじ1/2
冷凍パイシート	1枚	薄力粉(打ち粉)	少々
卵	少々		

※冷凍パイシートは18×18cmのもの

作り方

- ① 柿は皮・種を除き、いちょう切りにする。
- ② ①と砂糖を鍋に入れて、水分がなくなるまで煮る。
- ③ ②にレモン汁、ラム酒を入れ、冷ます。
- ④ 薄力粉(打ち粉)をひき、その上でパイシートをのばす。
(24×24cmになるようにする)
- ⑤ ④を16等分に切り、端に溶き卵を塗り、③をのせ、三角に折る。
- ⑥ ⑤を天板にのせ、上面に溶き卵を塗って、200℃に予熱したオーブンで10～15分ほど焼く。

