

みかんパイ (さつまいものみかん煮入り)

1 人分 229Kcal



【材料 (1 型分) < 8 人分 >】

パイシート…………… 100g
強力粉…………… 5g

● みかん風味カスタード

牛乳…………… 250cc
砂糖…………… 60g
卵黄…………… 4 コ
小麦粉…………… 20g
みかんの皮粉状…………… 大 1/2

さつまいも…………… 200g
みかん 100%ジュース …… 300cc
砂糖…………… 30g

青みかん乾燥スライス…………… 50g
粉寒天…………… 4g

【作り方】

- ①パイシートは少し強力粉をふり、型に合わせて伸ばし余分な生地は切り落とす。さらにフォークで数ヶ所穴をあけ、190℃のオーブンで少しきつね色に焼く。
- ②鍋に牛乳と半量の砂糖を入れ、少し温める。
- ③ボウルに卵黄と残りの砂糖を加え、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。さらにふるった小麦粉を入れ②を徐々に加えてよく混ぜ、とろみがつくまで火を加え、火から下ろしたらみかんの皮の粉末を加えてカスタードを作り、冷ます。
- ④さつまいもを 7mmの厚さに切り、みかんジュースと砂糖を加えた中で煮て残ったジュース煮汁に青みかん乾燥スライスを 10 分ほどつけ込み柔らかくする。
- ⑤冷えたパイ皮の上にカスタードを広げ、さつまいものみかん煮をのせ、その上に柔らかくした青みかんをのせて寒天液を全体にぬる。固まれば好みの大きさに切り分ける。

※ みかん 100%ジュース…年中
青みかん乾燥スライス…年中