

サッポロパイ

～ さつまいもの クルミパイ ～

材料 (4人分)

- | | | | | |
|---------|--------|---|---------|-------|
| ・ さつまいも | 180g | { | ・ 水 | 適量 |
| ・ 砂糖 | 大さじ 1½ | | ・ クルミ | 20g |
| ・ 卵黄 | 1こ | | ・ 砂糖 | 大さじ 2 |
| | | | ・ 白みそ | 小さじ ½ |
| | | | ・ パイシート | 2枚 |
| | | | ・ ごま | 適量 |

作り方

- ① オーブンを 200℃ に予熱する。
- ② さつまいもの皮をむき、小さく切ってゆでる。
- ③ ゆでた さつまいも をつぶし、砂糖を加え、混ぜる。
- ④ くるみを煎って、1回とりだす。
- ⑤ みそと砂糖、水を手で混ぜ、くるみとからめる。
- ⑥ パイ生地を半分に切り、さつまいもとクルミを包む。
- ⑦ 卵黄をぬり、ごまをのせて、オーブンで 20分 焼く。