

## ネコのいちごパイ

材料 25cm のパイ型の場合



冷凍パイシート (18cm) 2 枚入り ×…2 袋  
いちご …1 パック  
砂糖 …イチゴの半分  
コーンスターチ…小さじ 2  
レモン汁… 1 / 4 個分  
たまご …2 個  
牛乳… 1 カップ  
小麦粉 …大さじ 2  
砂糖 …大さじ 2  
バニラエッセンス…少々  
水溶き卵…黄身 1 個分+水少々

### ポイント

生地を冷やした状態で作業を進めること。  
生地がダシるとふくらみが悪くなる。

### ①イチゴのフィリングを作る

1. イチゴはヘタを取ってナベに入れ、砂糖、レモン汁を投入し弱火で加熱。
2. イチゴのゴロゴロ感を残しながら煮る。汁が煮詰まってきたら、コーンスターチを同量の水で溶いたものを投入。透明になるまで煮る。あとは冷ましておく。

### ②カスタードクリームを作る

1. 砂糖と小麦粉を電子レンジ ok のボールにふるう。
2. 卵黄、牛乳大さじ 1 を加えて泡立て器で混ぜる。
3. 残りの牛乳とバニラエッセンスを加えて混ぜて、ラップ無しで電子レンジで 1 分 50 秒加熱。
4. 取り出して混ぜ、更に 1 分 50 秒加熱。滑らかになるまで混ぜる。

### ③下のパイ生地を焼く

1. パイ型の底に、1枚の生地をしく。もう一枚を縦の4つの短冊に切って、まわりの辺に貼り付け、継ぎ目を指でならす。
2. 底にクックパーを円形に切ったものを敷き、パイ焼き用の重りを載せる。
3. 200度で15分焼く。(底の生焼けを防ぐためしっかり焼く)
4. 焼きあがったら、重りを外して、生地を冷ましておく。

### ④仕上げ

1. 型にカスタード→いちごの順を広げ、パイ生地をかぶせる。
2. 端をフォークで押さえる。はみ出た生地はナイフで落とす。
3. 余った生地でネコの顔を作り、のせる。いくつか載せてもかわいい♪
4. 水で薄めた卵液を、薄めにぬる。
5. 200度で15分焼き、アルミホイルをかぶせて更に190度で20分焼く。
6. 焼きあがったら、型から外してクッキングペーパーを敷いたお皿か、網の上で冷ます。  
(油を吸わせないため)
7. 残ったら、冷蔵庫で保存。  
いちごのフィリングは痛みやすいので、翌日中には食べきる。  
\*温め方…アルミホイルに包んで15分焼くと、サクサク♪