

メニュー名

カスタードベリーパイ

学校名: 北海道弟子屈 高等学校

氏名: 鈴木 未衣菜



PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

大好きな祖母の作った2種類のベリーをつかってシンプルにパイを作りました。とてもおいしいと食べてくれたので嬉しかったです。

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
黄身 小麦粉 砂糖 牛乳 コーンスターチ バニラエッセンス	2個 大さじ1 大さじ3 200cc 大さじ1 適量	① 卵黄と砂糖をボウルに入れ、白っぽくなるまで混ぜる。 ② 鍋にうつして小麦粉とコーンスターチを入れ、弱火で火にかけます。 ③ ねっとりするまで混ぜ続ける。いい感じになったら火を止めバニラエッセンスを入れ混ぜて冷蔵庫に入れます。
薄力粉 強力粉 無塩バター 塩 冷水	75g 75g 130g 2g 50ml	① 薄力粉と強力粉をボウルにふるっておきます。 ② ① にバターを加えて混ぜます。 ③ 冷水に塩を入れ ② に入れまとまるまでゴムベラで混ぜます。
お好みのベリー系 フルーツ2種類	適量	④ 形をととのえてラップにくるみ2時間冷蔵庫でねかします。 ⑤ めんぼうでのばし、折りたたんで冷蔵庫で30分ひやします。 →これを3回くりかえします。 ⑥ オーブンを180℃で15分予熱します。 ⑦ パイ生地を形にのばしそれを一旦冷蔵庫に入れおちつかせます。 ⑧ ⑦を冷蔵庫から出しカスタードを流し平にして少量のベリーをのせ180℃30分で焼きます。 ⑨ 1度オーブンから出し、残りのベリーをすべてのせて、180℃10分でもう一度焼きます。