

かきのパイ



材料 (4人分)

柿…1個

冷凍パイシート…1枚 (20×20 cm)

卵黄…1個分

クリームチーズ (1cm角)…30g

クルミ (粗目に砕く)…大さじ2

レーズン…大さじ1

グラニュー糖…大さじ1

シナモン・粉砂糖…少々

作り方

①パイシートは解凍し、4等分に切る。

フォークで数カ所穴をあけておく。

②柿は、皮をむき、5 mm幅の薄切りにする。

③パイシートのふちに卵黄をぬる。

真ん中に切った柿をのせる。

クリームチーズ、レーズン、クルミを柿の横に並べる。

グラニュー糖を柿に振る。

④180℃に予熱したオーブンで25~30分焼く。

⑤シナモン・粉砂糖を振りかけ、出来上がり。

