



スイートポテトパイ



【材 料】 2個分

焼き芋	40～50g
無塩バター	10g
砂糖	10g
ハチミツ	小さじ1/2
生クリーム	大さじ1/2
冷凍パイシート	1/2枚(40～50g程度)
卵黄	1/2コ分
黒ゴマ	適量

【準 備】

- 焼き芋を作ります。
1本(160～170g程度)のさつま芋を洗い、オーブンペーパーを敷いたザ・ココットに入れ蓋をします。**【ザ・ココット/加熱20分/余熱20分】**で調理します。
- 冷凍パイシートは、冷蔵庫に移しておきます。
- 無塩バターは、室温に戻しておきます。
- オーブンは200℃に予熱しておきます。

【作り方】

- ① 熱いうちに**焼き芋**の皮を剥き、ボウルに入れてヘラでしっかり潰します。
無塩バター、**砂糖**を加えて滑らかになるまで混ぜたら、**ハチミツ**、**生クリーム**を加え全体に混ぜ、絞り出し袋に入れます。
- ② **冷凍パイシート**を半分に切ります。1枚のパイシートの上に①を2本絞り、更にその上に1本絞り出します。これを計2組作ります。
- ③ **卵黄**に少量の水(分量外)を加えたものを刷毛で②に塗り、**黒ゴマ**をかけます。
- ④ 天板にオーブンペーパーを敷き、③を並べ**【200℃/16～18分】**焼けたら完成です。
※焼き色にムラが出るようなら、途中、天板の前後を変えると良いです。