

びわパイ

今が旬のびわ、前回に続いてフルーツを使ったスイーツ。市販の冷凍パイ生地を使って、手軽にできる料理。びわを使ってひと手間加えて、びわジャムを作り、後はオーブンで焼くだけで、上品な味わいのパイが完成です。

【材料】	3 個
<input type="checkbox"/> びわ（中程度の大きさ）	5 個
<input type="checkbox"/> 市販の冷凍パイ生地 18cm×18cm	1 枚
<input type="checkbox"/> 砂糖	大さじ 1
<input type="checkbox"/> レモン汁	適量
<input type="checkbox"/> 卵黄	1 個分

【作り方】

0. パイ生地を常温に戻し、オーブンを 200 度で予熱しておく。
1. びわ 3 個の皮をむいて種子を取り除き、みじん切りする。
2. 小鍋に 1 と、大さじ 1 の砂糖、レモン汁、大さじ 2 の水を入れ、煮詰めジャム状にする。
3. 常温に戻したパイ生地を 4 分の 1 (8cm×8cm) にし、その内、3 枚に溶いた卵液を塗る。
4. 残り 1 枚のパイ生地を 8mm 幅の帯状に切る。
5. 3 のパイ生地の四辺を、4 の帯で土手をつくるように取り囲むように重ね、フォークを使って周りから押して接着する。
6. 1 以外のびわを適当な大きさに切って、レモン汁を振りかけておく。
7. 5 の中央の凹部に、2 で作ったびわジャムを入れ、その上に 6 でカットしたびわを飾り、卵黄を塗る。
8. 200 度に予熱したオーブンでパイ生地に焼き目がつくまで焼き、その後 180 度に温度を下げ、トータル 30 分焼く。ミントの葉を飾れば、おしゃれなびわパイが完成する！

