

マロンパイ

合計加熱調理時間 約 25分

[1人分：370kcal/食塩相当量：0.2g]

サクサクのパイの中身は、しっとりとしたマロンムース。ラム酒が香る大人向けスイーツです。



材料 (8人分)

卵黄	2個分
グラニュー糖	30g
<材料a>	
マロンペースト	200g
栗の甘露煮 (刻む)	120g
ラム酒	10cc
冷凍パイシート (1枚：縦10cm×横20cm)	8枚
溶き卵：塗卵用	適量
粉砂糖	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

8人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	25分	200℃

作り方

1. ボールに卵黄、グラニュー糖を入れ、泡立て器で白くなるまで混ぜ合わせる。<材料a>を加えて混ぜ合わせる。
2. 冷凍パイシートに打ち粉 (分量外) をしながら成型し、表面にフォークで穴を開ける。
3. 20mmのホテルパン2枚に2を4枚敷いて1を詰め、残りの2を被せて成型する。
4. 3の表面に溶き卵をハケで塗って【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 器に盛り、粉砂糖を振る。



調理ポイント ◆パイ生地はだれやすいため、冷凍庫で冷やしながらか作業すること。