

イチジクのカスタードパイ



材料（約 12 個分）

冷凍パイシート	…	3～4 枚
バター	…	適量
卵黄	…	3 個
イチジク	…	2～3 個
A 生クリーム	…	100ml
牛乳	…	200ml
砂糖	…	大さじ 4～5
バニラエッセンス	…	少々

作り方

- 1) 冷凍パイシートを常温に戻して薄く伸ばす。バターを塗った型に詰め、フォークで数ヶ所穴を開ける。
- 2) 鍋に A を入れ、弱火にかけて温める。
- 3) 卵黄を入れたボウルに②を少しずつ加えながら混ぜ、①に注ぐ。210 度に余熱したオーブンで約 20 分焼く。
- 4) カットしたイチジクを③にのせたらできあがり。



とろ～り幸せ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

