

# ＼20分でおもてなし／ さつまいのミルクティカスタードパイ



## 材 料（4個分）

さつまい	180g
砂糖	大さじ4
はちみつ	小さじ2
塩	少々
水	100ml
紅茶の茶葉	小さじ1
水	80ml
牛乳	80ml
砂糖	小さじ1
カスタードクリームパウダー	大さじ4
冷凍パイシート	1枚（20×20cm）
卵（塗り卵）	適宜
チャービル（飾り用）	適宜
粉糖（飾り用）	適宜

- ① さつまいは皮付きのままよく洗い、厚さ1cmのちょう切りにする。耐熱容器にaを入れて混ぜ、さつまいを入れてからめる。ラップをふんわりとかけ、電子レンジで加熱し（600w4分～）、冷ましながらかのまま蒸らす。
- ② パイシートは十字に切り（10×10cm4枚）、向かい合った角1組を切り離さないように、4つの辺から1cm内側に切り込みを入れる。切り込みを交差し、角と角を合わせる。
- ③ クッキングシートを敷いた天板に②を乗せ、合わせた角とふちに卵を塗り、オーブンで焼く。（ガス210℃ 12分～）粗熱をとる。
- ④ 鍋にbの水を入れ、沸騰したら火を止める。茶葉を加え、蓋をして1～2分蒸らす。牛乳と砂糖を加えて弱火にかけ、軽にかき混ぜながら沸騰直前で火を止め、蓋をして5分ほど蒸らす。蒸らし終わったら茶漉しでこして茶葉を除き、急冷する。
- ⑤ ボウルにカスタードクリームパウダーを入れ、④を少しずつ加えながらよく混ぜる。（一気に入れるとダマになりやすいので注意！）
- ⑥ 粗熱をとったパイの真ん中に⑤を入れ、①のさつまいを汁気をのぞいて乗せる。茶漉しで粉糖を振りかけ、チャービルを飾って完成。