

PUMPKIN PIE ～パンプキンパイ～

AT THANKSGIVING DESSERT



生地づくり

☆材料☆	小麦粉	2½カップ(275g)
	塩	小さじ 1
	砂糖	小さじ 1
	無塩バター	230g (前の晩に小さい四角の形に切っておいて、冷凍しておく)
	氷水	大さじ 6-8 (うち半分程度にお好みでウォッカにしても OK)

☆作り方☆

- 1) ボールに小麦粉、塩と砂糖を入れる。よく混ぜてからバターを加えて、混ぜ込む。少しずつ残りのバターを入れて、粒ができれば、氷水を少しずつ入れながら、手で混ぜる。
- 2) テーブルの上に少しの小麦粉をかけて、生地をその上に出す。そっと手で集めて、丸い形にする。手のひらで丸をフラットにしてから、半分に分ける。
- 3) パイの中身を作る間は冷蔵庫に冷やしておく。

パイの具

☆材料☆	パンプキンピューレ	2 カップ(420g)
	生クリーム	1 ½カップ(300g)
	黒糖	½カップ(65g)
	グラニュー糖	⅓カップ(60g)
	塩	小さじ½
	卵	2 個 (1 個分+もう 1 つの卵の黄身)
	シナモン(粉末)	小さじ 2
	ジンジャー(粉末)	小さじ 1
	ナツメグ、グローブ、カルダモン(粉末)	各小さじ 1/4
	レモンゼスト	小さじ½



☆作り方☆

- 1) オーブンを 190℃の予熱をセットする。
- 2) ボールに卵を入れて混ぜる。それに砂糖、塩、スパイス、とレモンを加えてスムーズに混ぜる。パンプキンも入れて混ぜてから、最後にクリームを加えて、全部の材料をきれいに混ぜ合わせる。
- 3) 生地を冷蔵庫から出して伸ばす。パイプレートの上にのせて、好きなように押して、成形する。
- 4) パイ生地の上に中身をかけて、15 分 190℃で焼く。15 分経ったら、温度を 175℃に変えて、40～50 分ぐらい焼く。
- 5) 少し膨らみ、竹串等で刺しても何も付かなければ OK。粗熱取って、召し上がれ。