

# サツマイモパイ

## ■材料 10 個分

パイ生地	1/2 枚
サツマイモ	100 g
グラニュー糖	78 g
生クリーム	30 g
バター	10 g
塩	ひとつまみ
卵黄	10 g
黒ゴマ	適量
リンゴ	150 g
レモン汁	8 g
<シロップ>	
水	30 g
砂糖	30 g



## ■作り方

- ① サツマイモの皮をむき、電子レンジで柔らかくなるまで温める。
  - ② 水と砂糖でシロップを作り、①に加えペースト状にする。
  - ③ バター、塩、生クリーム、卵黄を加え混ぜる。
  - ④ 型に四角く切ったパイ生地を入れ、リンゴジャムを底に入れる。
  - ⑤ スイートポテトを絞り入れる。
  - ⑥ 黒ゴマをふりかけ、190℃のオーブンで 30～35 分焼成する。
- スイートポテト

### <リンゴジャム>

- ① すりリンゴとグラニュー糖、レモン汁を煮詰める。
- ② 水分がなくなったらボールに入れ冷水をあて冷ます。