

グリーン和パイ

★材料（4人分）★

グリーンパイ	1 / 2 個
A) さつまいもの粉雪	100g
A) 上白糖	大さじ3
A) 水	400ml
ゆで小豆	1 缶 (430g)
水	1 カップ
市販のパイシート	1 袋
B) きな粉	1 袋
B) 上白糖	大さじ4
B) 塩	2 つまみ
粉砂糖	お好みで
金箔	お好みで



★作り方（目安時間：80分）★

1. グリーンパイを小さく切り、水につけてアクを取る。
2. 小豆に1と水を加えて水気がなくなるまで煮る。
3. 半解凍したパイ生地を厚さ5mmに伸ばし(コップなどの)型を使ってくり抜き、フォークで穴を開ける。くり抜いたパイ生地を180℃のオーブンで焼く。焼けていない場合は160℃に下げて3分ずつ様子を見る。
4. Aを鍋に入れ、全て溶けたら中火で火にかけて混ぜる。透明になったら火を止め、ラップをしたバットに移し、粗熱を取る。冷えたら1cmの角切りにする。
5. 焼きあがったパイを上下半分にスライスする。2のあんこを下のパイに乗せ、Bと混ぜ合わせた3のわらび餅をあんこの上に乗せてもう片方のパイであんことわらび餅を挟み、お好みで粉砂糖と金箔を乗せたら完成。

* わらび餅は食べる前にきな粉とあえる。
* きな粉は砂糖と塩を入れる前に炒ると香ばしくなる。

