

いちごクリームチーズパイ



材料（6個分）

- 冷凍パイシート（10×18cm） 1枚
- いちご 6粒
- クリームチーズ 40g
- 砂糖 小さじ2
- 作り方
- グラニュー糖 小さじ1/2

事前準備

- ・オーブンを200℃に予熱する
- ・冷凍パイシートは室温で半解凍する

作り方

1. クリームチーズは600Wの電子レンジで15～20秒加熱する。砂糖を加え混ぜ滑らかにする。
2. 冷凍パイシートは綿棒で15×18cm程度にのばす。フォークで全面に穴をあけ（ピケ）、6等分に切る。
3. オープンペーパーを敷いた天板に2をのせ、1のクリームチーズをのせる。
4. いちごはヘタを取り除き、縦に4mm厚さに切る。3に斜めにずらしながらのせる。グラニュー糖を振りかける。
5. 200℃のオーブンで12～13分焼く。

ワンポイントアドバイス

・いちごはビタミンCが豊富で、美肌や免疫力アップの効果が期待できる果物です。そんなビタミンCの流出と果肉が水っぽくなるのを防ぐため、ヘタは付けたまま洗い、水気をきってから取り除きましょう。