

プルーンパイ



プルーンを包んだパイです。給食では他にも桃の缶詰やりんごの薄切りなどを包んだパイも出しています。

《調理のポイント》

焼いている時にパイが開いてしまわないよう、パイシートの端をフォークでしっかりおさえてください。

◇材料（4個分）◇

- ・パイシート 4枚
(10cm角くらいに切ったもの)
- ・干しプルーン 8個
- ・グラニュー糖 小さじ2

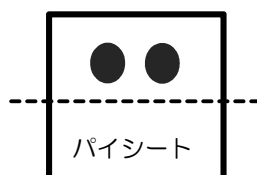
◇作り方◇

※パイシートは事前に解凍しておいてください。
冷蔵庫で1時間または室温で10分程度です。

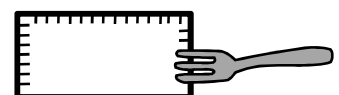
※オーブンを200℃くらいに余熱しておきます。

- ① パイシートに干しプルーンを2個ずつ乗せ、グラニュー糖をかけます
- ② 半分に折り、端をフォークなどでおさえてとめます。
- ③ ふっくらと膨らみ、焼き色がつくまでオーブンで焼きます。
(目安は2分程度ですが調整してください)

【パイの包み方】



パイシートの上半分にプルーンを乗せて、グラニュー糖をふり点線で谷折りします。



フォークでとじます。