

## ~カラフルポテト餡のパイ包み~

使用品種 インカのめざめ シャドークイーン ノーザンルビー はるか

### 【材料】(12個分)

- ・冷凍パイ生地...2枚
- ・じゃがいも...50g
- ・白餡...50g
- ・無塩バター...3g

### 【作り方】

1. じゃがいもは皮ごと竹串がスッと通るまで蒸して(またはレンジで加熱)皮を剥き、熱いうちにマッシャーなどで潰しておく。
2. 1.に白餡、無塩バターを加え混ぜる。餡がゆるい場合は、ちょうどよいかたさになるまで練りながら火にかけ、出来上がったじゃがいも餡は冷ましておく。
3. パイ生地を伸ばし、6cm×6cmの正方形に切り分ける。
4. 切り分けたパイ生地に12等分したじゃがいも餡をのせ、餡を包むように巻く。
5. 200 のオーブンで約8分焼く。

