

シャインマスカットのパイ

～ブドウ料理～

(作りやすい量)



■材料

台・・・小麦粉	150g
バター	80g
グラニュー糖	80g
卵黄	1個分

以上をプロセッサーにかけ、
ひとまとめにして冷蔵庫で
30分休ませる

フィリング・・・バター	70g
グラニュー糖	40g
粉砂糖	40g
卵	1個
コアントロー	大さじ1
アーモンドプードル	80g

マスカルポーネ	1パック
シャインマスカット	1房・・・1粒を縦に1/2カットして、粉砂糖大さじ1 とコアントロー大さじ1につけておく

■作り方

- ① 冷蔵庫で休ませた台の材料をのばして、型に入れ込みフォークで数か所つついておく
- ② フィリングを作る（バターを泡立て器でふわっとするまで砂糖を加えながら泡立てる。卵を加え皿に泡立て、コアントロー・アーモンドプードルを加えてさっくり混ぜ①に入れ込み180度のオーブンで20分ほど焼く）
- ③ 焼き上がって冷めた②にマスカルポーネを敷き入れ、上にマスカットを円を描くように飾る