

最優秀賞「じゅんさいパイ」

佐藤宏哉さん・鬼神 舜さん・柏木 真尋さん・西村 一輝さん（能代西高等学校1年）



【材料(1人分)】

・じゅんさい	60g	・きな粉	10g
・冷凍パイシート	1枚	・卵黄	少々
・黒蜜	40g	・粉砂糖	少々

【作り方】

- ① 冷凍パイシートを少し麺棒で伸ばし、約4cmの正方形に切り、表面に卵黄を塗る
- ② ①の生地を200℃のオーブンで約20分焼く
- ③ ②を冷ましてから横半分に切る
- ④ じゅんさいと黒蜜、きな粉を混ぜ合わせ、そこに砕いたパイを入れて軽く混ぜる
- ⑤ ③の間に④をはさむ
- ⑥ 皿に盛り付け、粉砂糖をまぶし、皿の前面に黒蜜を飾る