

料理名

ブルーベリーとクリームチーズのパイ

<材 料 冷凍パイシート1/4枚切で8人分>

冷凍パイシート 11×18cm 2枚
ブルーベリー 冷凍も可 100g
グラニュー糖 40g
レモン汁 少々
クリームチーズ 80g



< 作 り 方 >

- ①冷凍パイシートを1/4に切り、真ん中にフォークで穴をあける。
- ②ブルーベリーに砂糖をかけておき、煮詰めて仕上げにレモン汁を加え、ジャムにする。
- ③クリームチーズを10gずつパイに乗せ、その上にジャムを乗せ、オーブンで焼く。
200℃15分

【美味しく作るポイント】

- ①穴あけは、チーズを乗せる真ん中だけ開ける。
- ②ジャムは、冷めてからパイに乗せる。
- ③ブルーベリーは、形を残すようにしてジャムにする方が仕上がりがきれい。