

# 簡単♪フルーツ カスタードパイ

【1人分】

●エネルギー 100 kcal

## \* \* 材料(4人分) \* \*

好きな果物	適量
-------	----

餃子の皮	4枚
------	----

※ 春巻きの皮でも代用できます

A	薄力粉	大さじ1
---	-----	------

	砂糖	大さじ2
--	----	------

	卵	1個
--	---	----

	牛乳	100ml
--	----	-------

バニラエッセンス	4滴
----------	----

カスタードクリームは乾燥しやすいので電子レンジから取り出したら手早くかき混ぜましょう！



## 作り方

- ① 果物の皮をむいて、食べやすい大きさに切る。
- ② 耐熱ボウルにAの材料を入れ、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- ③ ラップや蓋をして電子レンジ（600W）で1分加熱し、とり出してかき混ぜる。さらに30秒加熱してかき混ぜ、この作業をもう1回繰り返す。クリーム状になったらバニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ④ クリームの表面にラップをぴったりと貼りつけ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤ 餃子の皮を、2枚ずつ重ねてオーブントースターで焼き色がつくまで焼く。
- ⑥ ⑤の上に④を適量のせ、①を飾る。

