

## チョコレートかぼちゃパイ

🕒 調理時間 約50分

🎃 ハロウィン



## 材料 2個分

スライス生チョコレート ..... 2~3枚  
かぼちゃ ..... 100g  
バター ..... 5g  
砂糖 ..... 5~10g  
牛乳 ..... ~大さじ1/2  
パイシート ..... 1~2枚  
卵黄 ..... 1個

## 作り方

- 1 かぼちゃの種と皮を除き、ひとくち大にカットしてレンジで柔らかくする。
- 2 ①をマッシャー等でつぶし、バター、砂糖、牛乳を加え混ぜる。牛乳はかぼちゃの状態によって調整する。
- 3 パイシートを8~10cmくらいのかぼちゃの形にカットする。全部で4枚つくる。
- 4 ③の中央に②を半分のせ、スライス生チョコレート1/4枚をのせる。さらに③を上のにのせ、ふちをフォークでとめる。
- 5 ④に卵黄を塗り、200℃のオーブンで15~20分焼く。
- 6 スライス生チョコレートをカットし顔をつくる。
- 7 ⑤が焼けたらしっかりと冷まし、⑥の顔をのせる。

## ワンポイントアドバイス

顔はパイが冷めてからのせてね。