



手動オープン

設定温度の目安
200℃

使用付属品



平皿

材料（約5×6cmのかぼちゃ型8個分）

冷凍パイシート（約18cm×18cm、1枚約160g）	1枚
卵	1個

<かぼちゃペースト>

冷凍かぼちゃ	100g
砂糖	大さじ1
バター	5g
牛乳	大さじ1/2

作り方

- パイシートは指で押して軽く沈む程度に半解凍しておく。
- 冷凍かぼちゃを耐熱容器に入れ、ラップをかけて電子レンジで袋に記載されている加熱時間に従って加熱する。
- かぼちゃが熱いうちにフォークでつぶし、砂糖、バター、牛乳を加え、よく混ぜる。
- 1**を2mm程度の厚さに伸ばし、かぼちゃ型で16枚抜く。
- 4**の内、8枚にはフォークで穴をあけ、残りの半分にはフォークで3本ほど線をつける。
- 穴をあけたパイシートの上にかぼちゃペーストをのせ、周囲に卵を塗り、その上にもう一方のパイシートをのせ、周囲を指で押さえて閉じる。
- 6**の表面に卵をまんべんなく塗り、アルミホイルを敷いた平皿の中央付近に間隔をあけて並べる。
- メニューの「**手動オープン**」「**200℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押して、様子を見ながら約15～20分焼く。