



ミニトマトパイ

●材料(4人分)

<生地>

薄力粉……………125g
 強力粉……………125g
 バター……………200g
 塩……………少々
 冷水……………125cc

<中身>

ミニトマト……………500g~1kg
 砂糖……………80~200g(好みで)
 レモン汁……………少々
 卵黄(塗り用)
 ※好みでレーズン、シナモン

<生地>

- 1 ふるった小麦粉とやわらかくしたバターを混ぜる。
※バターは湯せんしたものではない。
- 2 塩を加えた水を1に加えてまとめる。
- 3 丸くまとめたらナイフで切り目を入れ、ビニール袋に入れて1~2時間冷蔵庫で休ませる。
- 4 休ませた後、ローラーで伸ばして三つ折りにし、ビニール袋に入れて30分くらい冷蔵庫で休ませる。これを3回くらい繰り返す。

<中身>

- 1 ミニトマトは湯むきする。
- 2 ミニトマトに砂糖を入れまぶす。
- 3 レンジで7~8分加熱する。
- 4 トマトだけを取りだして鍋に入れ、強火でさっとさらに水分を飛ばす。
※こげないように注意する。