



## 苺のミルフィーユパイ

### 材料（8個分）

冷凍パイシート…1枚

苺…12個

【カスタード】

卵（卵黄）…1個

牛乳…150cc

砂糖…30g

小麦粉…10g

バター…10g

《ちょっとプラス》

～お好みで～

いちごソース…適量

ホイップクリーム…適量

バニラエッセンス…適量

粉糖…適量

セルフィーユ…適量

### 作り方

1. カスタードを作ります。ボウルに卵黄と砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜ合わせ、小麦粉を入れてさらに混ぜ合わせます。
2. 鍋に牛乳を入れて中火で人肌まで温めます。
3. 1.と2.を合わせて、中火で混ぜながらとろみがつくまで熱します。火から下ろして余熱でバターを溶かし、バットに移し氷水で冷やします。
4. パイシートを8等分にカットし、オーブントースターで色がつくまで焼きます。
5. パイ生地が冷めたら、生地の層を丁寧に1枚ずつはがし3枚にします。
6. 下の1枚にカスタード、お好みでホイップクリーム、いちごソースをしぼり、カットした苺を乗せ、2枚目も同様にして重ねます。最後に上のパイ生地を乗せ、お好みで粉糖をふったら完成です。