



# 春休みにおうちで作ろう！親子クッキング



## いちごのミルフィーユ



冷凍パイシートを使って、切って焼くだけ、難しい作業はなし！  
カスタードクリームもレンジで簡単に♡この時期におすすめ簡単スイーツ♡

### 材料 (6個分)

- 冷凍パイシート…………… 1枚
- 卵黄……………2個
- ☆コーンスターチ……………大1
- ☆薄力粉……………大1
- ☆砂糖……………大2
- 牛乳……………100cc
- ホイップクリーム……………100cc  
(生クリーム100cc+砂糖8gを泡立てたもの)
- いちご……………8~10個
- チョコペン・飾り……………お好みで

### 作り方

- ① 冷凍パイシートを常温に戻しておく。
- ② カスタードクリームを作る。  
耐熱ボウルに☆を入れ、泡だて器でグルグル混ぜる。  
牛乳を少しずつ加えて、粉が残らないように混ぜる。  
\*ダマになったら漉しましょう。  
ラップをかけて、電子レンジ600Wで1分半加熱し、取り出して泡だて器でよく混ぜる。卵黄を1個加えよく混ぜもう一度ラップし電子レンジに30秒加熱し、よく混ぜる。  
\*軟らかいようなら、30秒ずつ加熱し様子見る。

荒熱が取れたら冷蔵庫で冷やしておく。



- ③ オーブンを200℃に温める。  
パイシートを6等分に切り、オーブンシートに並べフォークで穴を空ける。卵黄1個に少々水を入れて溶きパイシートに刷毛で塗る。



- ④ 200℃で15分~20分焼き、荒熱をとる。



- ⑤ いちごは洗ってへたを取り、4等分にスライスする。  
パイを横半分に切り、下のパイにカスタードを塗る。  
いちごを並べ、ホイップクリームを絞り、上のパイをのせる。



- \*チョコペンや飾りで上のパイを飾ってかわいくデコレーション♡
- \*パイシートはお好きな大きさに切ってもOK！