マロンとあんこの和風パイ

材　料

＊パイシート・・・・・・・・・・・・・・・１枚
＊つぶあん・・・・・・・・・・・・・・・ 80g
＊打ち粉・・・・・・・・・・・・・・・適量
【ドリュール】
＊溶き卵・・・・・・・・・・・・・・小さじ１
＊水・・・・・・・・・・・・・・・小さじ１
＊甘露煮のシロップ・・・・・・・・・少量
【ぽろたんの甘露煮】
＊ぽろたん（生栗）・・・・・・・・・５粒
＊砂糖・・・・・・・・・・・・・・・ 15g

作り方

① 甘露煮を作る。ぽろたんの皮に切れ目をいれ、３～５分ゆでて皮をむき、さっと水にさらす。
② 鍋にぽろたんと砂糖を半量入れ、水をひたるより多めに入れて弱火で７分煮る。残りの砂糖を入れ、さらに10分煮る。
③ パイシートは打ち粉をして麺棒で24㎝角にのばし、４等分に切り分ける。
④ あんこは20gずつ丸める。
⑤ ②の１つを４つに切り、飾り用にする。
⑥ ②のぽろたんをあんこで包み、③の中央にのせる。
⑦ ドリュールの溶き卵と水を混ぜ合わせる。オーブンは200℃に温める。
⑧ ⑥を向こう側１～２㎝残し、対角線上に中味をかぶせるように折りたたみ、中味がはみ出さないようしっかりと閉じ、角を折り返す。
⑨ ドリュールを全面にハケでぬり、折り返し部分に飾り用のぽろたんをのせる。
⑩ オーブンで20分焼き色が付くまで焼く。焼き上がったら甘露煮のシロップをハケでぬる。