



RECIPE

TITTLE キーライムパイ

18cm~20cm程度のパイ皿一台分

<クラスト>

グラハムクラッカー……………140g

グラニュー糖……………大さじ1

無塩バター……………60g~

<フィリング>

卵黄……………3個分

加糖コンデンスミルク……………250g~280g

ライム果汁……………125g~150g

卵白……………1個分

グラニュー糖……………大さじ1弱

<トッピング>

卵白……………2個分

グラニュー糖……………90g

水……………グラニュー糖が被るぐらいの量

ライム果汁……………少々

ライム皮……………少々

<必要な道具>

パイ皿

ボウル 適宜

ゴムベラ

めん棒

レモン絞り器

レモンゼスター(皮削り器)

泡立て器

電動泡立て器

温度計

小鍋

刷毛

<MEMO>