

# おうちdeクッキング

## 冷凍パイシートdeかんたん!! ～なあ～んちゃってパイの奥～

### 材料

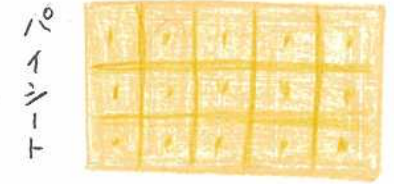
- 冷凍パイシート
- 板チョコ
- 卵
- 砂糖又はグラニュー糖

- 1袋(2枚)
- 1枚
- 1個
- 適量

おうちで簡単に、  
おかしのパイの奥が  
作れます!

### 作り方

- 冷凍パイシートは、解凍しておきます。  
自然解凍でやわらかくなるまで常温で置いておきます。  
その際、オーブンは200度に予熱をしておく。
- パイシートがやわらかくなったなら、好みの大きさに切ります。  
切った生地より、少し小さめにチョコレートも切ります。



- 切った1枚のシートの上にチョコをのせ、  
その上にまた生地をのせます。



- パイシートのまわりをフォークでおさえていきます。  
(中のチョコがはみ出さないように)



- クッキングシートにのせていき、卵黄を  
まんべんなく塗っていきます。



- その上にグラニュー糖をかけます。

- オーブン200度で様子を見ながら、20分程  
焼いていきます。

- パイがふくらんで卵黄部分に焼き目が  
ついたら出来上がり!!



荒川区ひろば館