

スイーツつくろう

～パイ生地を使った簡単おやつ～

☆サクサク！チョコパイ☆

〈材料 6人分（1人4個）〉

- ・冷凍パイシート（18cm×18cm） 1枚
- ・チョコ2種類（ミルク、ホワイト） 各12個

〈作り方〉

- ① 冷凍パイシートは解凍しておく。
- ② パイシートを縦3等分に切る。さらに横半分に切る。（1人分の大きさ）
- ③ ②のシートをそれぞれ4等分する。
- ④ 切ったパイシートが同じ大きさになるように、めん棒でのばす。
- ⑤ パイシートの上にチョコをのせ、折りたたむ。
- ⑥ 周りをフォークの背で押してしっかり閉じる。
- ⑦ 200℃に予熱したオーブンで約17分焼いたら出来上がり。



☆簡単パイ☆

〈材料〉

- ・冷凍パイシート 1枚
- ・グラニュー糖 適量

〈作り方〉

- ① 冷凍パイシートは解凍しておく。
- ② パイシートにフォークで空気穴をあける。
- ③ 表面に水をぬり、全体にグラニュー糖をふる
- ④ パイシートを横半分に切り、縦10等分に切る。（棒状になるようにする）
- ⑤ ④をひねり、天板に並べる。
- ⑥ 200℃に予熱したオーブンで約10分焼く。



☆ウィンナーパイ☆

〈材料〉

- ・冷凍パイシート 1枚
- ・ウィンナー 8本

〈作り方〉

- ① パイシートをめん棒で伸ばし、横長で8等分する。
- ② ウィンナーにパイ生地を巻き付け、天板に並べる。
- ③ 200℃に予熱したオーブンで15分程度焼く。



東温市いわがらこども館
小学生クラブ「スイーツつくろう」
（令和2年2月実施）
講師：安永久美子先生から
教えていただきました！