

食材2つだけ!

パイシート

×

チョコ



調理時間

40分

手作りパイで端午の節句をお祝い

## 鯉のぼりパイ

材料 (4個分)

冷凍パイシート  
(15cm×23cm)……………2枚  
板チョコレート……………1枚

グラニュー糖……………少々  
卵(あれば)……………少々

### 1 下準備

パイシートは規定の方法で解凍し、2枚をそれぞれ十文字で4つに切り分ける。オーブンは200℃に予熱する。チョコレートは5等分にする。

### 2 形を作る

それぞれのパイシートの片側にV字に切り込みを入れ、こいのぼりの尾を作る。パイシートにチョコレート1個とグラニュー糖をのせ、その上からパイシートを重ねる。フォークで生地のを押しさえながらとめる。

### 3 焼く

ナイフで縦に数本切り込みを入れて、溶き卵をぬる。200℃のオーブンで20分焼く。残った1つのチョコレートを湯煎で溶かし、こいのぼりの目や模様を書く。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索