

食材2つだけ!

粒あん

×

パイシート

調理時間

40分<sup>※</sup>

サクサク食感がたまらない!

## あんこパイ

材料 (作りやすい分量)

粒あん …………… 200g

冷凍パイシート …………… 2枚

(1枚:10cm×18cm)

### 1 パイを巻く

冷凍パイシートは使う10分前に室温にもどしておく。パイシートが柔らかくなったら、麺棒で12cm×20cm程度になるようにのばす。パイシートの奥側を3cm残し、粒あんの半量を塗って手前からくるくる巻く。もう1枚も同様に巻き、冷凍庫で30分冷やし固める。

### 2 焼く

オーブンを200℃に予熱する。1を包丁で1.5cm幅に切り、オーブンシートを敷いた天板の上に乗せる。200℃のオーブンで20分焼く。

※ 冷やす時間は含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索