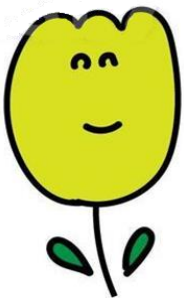
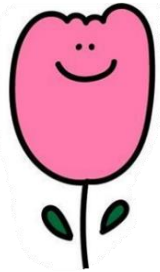


シュガーパイ



《 材料 》

パイ生地 1枚
グラニュー糖 12g (大さじ1)

《 作り方 》

- ① 切りやすい硬さに解凍したパイ生地をお好みの大きさに形に切る。
- ② オーブンを170℃15分で余熱しておく。
- ③ グラニュー糖をまぶしオーブンで焼く。

《 ポイント 》

グラニュー糖ではなく、粉チーズ、ココア、カレー粉、青のりなどお好みの味をまぶして焼いても美味しいです♪