

パイ焼き鯛焼き

材料

パイシート	適量
粒あん	適量
チーズ	適量
ウインナーソーセージ	適量

他中身は工夫次第、お好みで



- ①パイシートは冷凍庫から出し室温に 10 分ほどおいて解凍し、厚さを半分になるまでていねいにのします。鯛焼き器の鯛より一回り大きくカットします。
- ②鯛焼き器の下面の鯛の部分に①のパイシートを置いて、かるくおしつけて固定し中火にかけます。鯛焼き器の上面をかぶせて加熱し、パイ生地がふくらんできたら魚部分をくぼませてあんこ(具)をのせます。(鯛焼き器上面は中火にのせて予熱)
- ③さらに魚部分を覆うようにカットしたパイ生地をのせ、予熱した鯛焼き器上面をかぶせてハンドルを固定し、ひっくり返して両面を焼きます。

©ryonryon.kikko



Uchu・Uchu
料理セミナー