



手動オープン

設定温度の目安
200°C

使用付属品



平皿

材料 (12個分)

冷凍パイシート (約11cm×9cm、1枚約50g)	1枚
グラニュー糖(生地用)	15g
グラニュー糖(仕上げ用)	適量

作り方

1. パイシートは指で押して軽く沈む程度に半解凍しておく。
2. **1**をひと回り大きくなるよう(約13cm×10cm)にめん棒で伸ばし、フォークで全体に穴を開け、グラニュー糖(生地用)をふり、手で軽く押さえてなじませる。
3. 一方の端から中心に向かって2回折り、反対側からも同様に折り、ラップに包み冷蔵庫で約30分休ませる。
4. **3**のラップを取り外し、端から12等分に切り、表面にグラニュー糖(仕上げ用)をまぶす。
5. 平皿にオープンシートを敷き、**4**を並べ、メニューの「**手動オープン**」**「200°C**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約10～15分焼く。