



作りかた

1. 解凍した冷凍パイシートを5mmの厚さにのばし、それぞれ6等分し、くだものを上のにのせる。
2. 黒皿にアルミホイルまたはオープンシートを敷いて①を並べ、混ぜ合わせたつやだし用卵を表面に塗る。
3. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに **オープン** **予熱有** **1段** **180℃** **18~26分** で予熱する。
4. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、②を**下段**に入れ、加熱する。
5. 加熱後、粉砂糖をふる。

手動

オープン

180℃

加熱：18~26分

予熱：約5分

使用付属品



黒皿 下段

カロリー

86kcal

塩分

0.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料

黒皿1枚分・12個

冷凍パイシート(1枚約100gの物、10~15分間室温で解凍する)

2枚

<つやだし用卵> 卵(溶きほぐす)

1/2個

<つやだし用卵> 塩

小さじ1/4

お好みのくだもの(薄切り)

適量

粉砂糖

適量

プチパイのコツ

缶詰など汁けのあるくだものは汁けを切ってから使います。