

ソーセージパイ



材料2つで簡単にできるので、朝ごはんやおやつにもおすすめです。

《調理のポイント》

焼いている時にパイシートが開いてしまうため、巻き終わりを下にして焼いてください。

◇材料（4人分）◇

- パイシート 4枚
(10cm角くらいに切ったもの)
- ウィンナー 4本

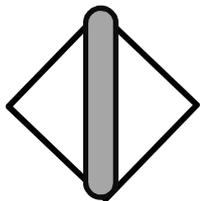
◇作り方◇

※パイシートは事前に解凍しておいてください。
冷蔵庫で1時間または室温で10分程度です。

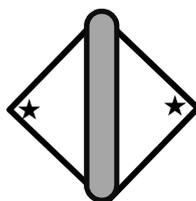
※オーブンを200℃くらいに余熱しておきます。

- ① パイシートにウィンナーを1本ずつ乗せ、巻き終わりをおさえてとめます。
- ② ふっくら膨らみ、焼き色がつくまでオーブンで焼きます。
(目安は20分程度ですが、調整してください。)

【パイの包み方】



パイシートにウィンナーをのせます。



★のところを重ねます。



●のところをおさえてとめます。