



抹茶パイ



材料

16個分

パイシート(20×10 cm程度)	2枚
抹茶	少々
グラニュー糖	30g

作り方

- ① パイシート1枚を8等分する。
- ② ①にフォークで穴を開ける。
- ③ 抹茶・グラニュー糖を振りかけて、オーブンで焼く。
(180°C 10分が目安です。)

今回は抹茶パイの紹介ですが、ナッツをのせればナッツパイ、ココアをふればココアパイになります。

その他にもチョコレートを入れて包んだり、ウインナーに巻き付けたり、いろいろなパイを作ってみましょう。

パイシートを8等分すると小さめのパイになります。大きなパイを食べたいときは、切り方を変えましょう。