

4月11日 3時のおやつメニュー

くるくるロールパイ

材料

| | |
|-----------|----|
| パイシート | 1枚 |
| ブルーベリージャム | 適量 |
| グラニュー糖 | 適量 |



作り方

- ① パイシートは室温に戻し半解凍する。
- ② めん棒でパイシートをのばし、フォークで穴をあけ、ジャムをぬる。
- ③ パイシートを手前から巻いていき、約1cmに切る。
- ④ オープンシートをひいた鉄板の上に並べ上からグラニュー糖を振りかける。
- ⑤ 170℃のオーブンで約15分焼いて完成！！
(焼き加減を見て、時間・温度は調節して下さい。)

～ポイント～

- ① パイシートは、固すぎても柔らかすぎても作りにくいので注意が必要です。
- ② 焼いて冷ましておくと、食感がサクサクになります。
- ③ ジャムは、ブルーベリーだけでなく、いちごやみかんなど好きな味で作ってみてくださいね。

