

いちじくジャムパイ

材
料
(
8
個
分
)

- ・冷凍パイシート (20cm×20cm) . . . 1 枚
- ・溶き卵 適量
- ・いちじくジャム 大さじ 1 と 1/2

つ
く
り
方

【下準備】冷凍パイシートは常温において半解凍する。
オーブンは200℃に予熱する。

- ① 冷凍パイシートを5cmくらいの型で16個抜く。
抜いたものの半量の真ん中を2.5cmくらいの型で抜く。
- ② クッキングシートを敷いた天板に、大きい型で抜いた生地を並べる。
フォークで穴をあけ、溶き卵を塗る。
その上に真ん中を小さい型で抜いた生地をのせて溶き卵を塗る。
- ③ ②の中央のくぼみに、いちじくジャムを乗せる。
- ④ 200℃に予熱したオーブンで10分焼く。

