ストロベリーペストリー風

調理時間	約40分
カロリー	289kcal

材料	(3個分)
冷凍パイシート	1枚半(約18cm×18cm)
溶き卵	適量
いちごジャム	大さじ1
プリザーブタイプのいちごジャム	いちご6個分

作り方

1. 冷凍パイシートは冷蔵庫でやわらかくして3枚に切り、1枚を9cm×18cmの大きさにする。
2. 成形する。
3. ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットして(2)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。
4. ココットダッチオーブン「ケーキ／パン［強］」を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で10分余熱する。
5. ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。

パイシートを使って手軽に作ってみましょう。