3種のシュガーパイ

調理時間 20分
カロリー 1030kcal

材料 (8個分)

冷凍パイシート	正方形1枚
溶かしバター	30g
グラニュー糖	大さじ2
アーモンドスライス	適量
シナモンパウダー	適量

作り方

1. 凍ったままの冷凍パイシートを8等分の三角形に切り、フォークで等間隔に穴を開ける。
2. (1)のパイシートに溶かしたバターを塗ってグラニュー糖をふりかける。そのうちの3枚にシナモンパウダーをふりかけ、残りのうち2枚にはアーモンドスライスをのせ、残りの3枚はそのままにしておく。
3. ココットプレートに並べてフタをし、「ココットプレート・タイマー設定7分」で加熱する。加熱が終了したら、そのまま5分余熱を通す。

《レシピ監修　ヤミー》ココットプレートdeスピードレシピ
ココットプレートならパイシートも焦げにくい。余熱で焼きムラが出ないようにするのがポイントです。