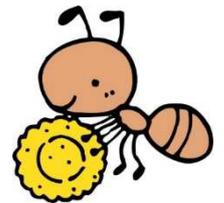




チョコパイ



<材 料>

作り方4人前

冷凍パイシート（市販品） 2枚

板チョコレート 1枚

<作り方>

- ① 冷凍パイシートを室温で半解凍しておく。
- ② 板チョコレートを1片ずつ折って12個を用意しておく。
- ③ ①のシートを麺棒で軽く伸ばし、6等分に切る。
- ④ ③を中心から片側にチョコレートを埋め込んで、反対の生地を被せてフォーク等でしっかりと押さえる。
- ⑤ オーブンを180度に熱し15分焼き、160度に下げて10分焼いて出来上がりです。



<ワンポイント>

おやつバイキングに初めてチョコパイを出しました！
みんな喜んで全部食べてくれましたよ。親子で一緒に是非作ってみてください！