



## ごまスティックパイ

材料 スティック(10本分)

パイシート	4枚
グラニュー糖	45g
黒いりごま	20g
卵	適量

作り方

- ① パイシートを冷蔵庫に解凍しておく。
- ② グラニュー糖、黒ごまを混ぜておく。
- ③ パイシートの両面に溶き卵を刷毛で塗る。
- ④ ②を等分に分け、パイシート2枚に広げる。
- ⑤ 残りの2枚を重ね、サンドするようにする。
- ⑥ パイを5等分にカットする。
- ⑦ パイをねじり、間隔をあけて天板に並べる。
- ⑧ 200℃で予熱したオーブンで8分焼き、しっかり焼き色がついたら出来上がり！