

ミニクロワッサン

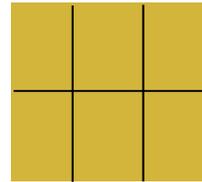
材料(6人前)

冷凍パイシート(18cm×18cm)	2枚
卵黄	1個
ケーキシロップ	小さじ5

作り方

- ① 扱いやすい硬さになったパイシートを三角△に切る。<図を参照>
- ② 長い辺からクルクル巻いて、クッキングシートを敷いた天板並べる。
- ③ ②のパイシートに溶いた卵をハケ等で塗る。
- ④ 予熱したオーブンに200℃15分焼く。
- ⑤ パイが膨らみ焼き色が付いたら、ケーキシロップを塗り、完成です♪

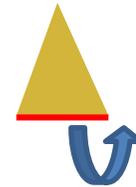
< 図 >



1.パイシートを
6等分に切る



2.1/6をさらに斜
めに切る



3.三角形の形を整えな
がら、長い辺から細い
方に向かって巻く。

