

こどもの日のおやつにどうぞ！

## こいのぼりパイ

### 【材料】(4個分)

パイシート(15~20 cm)	1 枚
グラニュー糖	大さじ 1
りんご	1/8 個
バター	小さじ 1/2
レーズン	4 粒

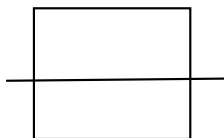


### 【作り方】

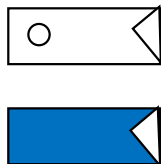
- ① オーブンを 200℃ に温める。
- ② りんごは皮付きのまま 1/8 のくし型に割って芯をとり、5 mm 厚さに切り、塩水につけ水を切っておく。
- ③ パイシート全面にグラニュー糖をふる。  
(1 個分) × 4 ・ 4 cm × 10 cm の長方形に切り、尾を三角に切り取る。  
・ りんごをうろこ状に 3 枚並べ、目に穴をあけ、レーズンをはめ込む。
- ④ 溶かしバターをりんごの上に塗り、オーブンに入れ 10~15 分くらい、焼き色がつくまで焼く。

※ ジャムサンドでもこいのぼり風に・・・

- ・食パン 8 枚切り 1 枚
- ・ブルーベリージャム 小さじ 1



耳は切り取る  
半分に切る

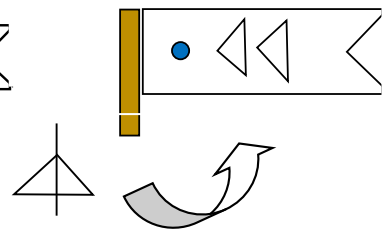


しっぽを三角に切る  
目はストローなどで抜く  
片面にジャムをぬる



2 枚を重ねる  
(ジャムが目の  
ように見えます)

切り取った耳でポールを  
作ってもいいですね



切り取ったパンに  
ジャムをつけて  
うろこにする