

ハートパイの生チョコサンド

🕒 調理時間 約45分

💕 バレンタイン



材料 20個分

スライス生チョコレート 5枚
冷凍パイシート 2~3枚
砂糖 適量
全卵 適量

作り方

- 1 パイシートをハート型で20枚抜き、ほぐした全卵をハケで表面にぬったら、砂糖をふりかける。
- 2 200℃に温めたオーブンで約10分焼いたら、180℃に落として約20分焼く。
- 3 ①と同じハート型でスライス生チョコレートを20枚抜く。
- 4 ②が冷めたら厚みの半分のところを切り、③をはさむ。

ワンポイントアドバイス

いろんな形で作ってみてね。

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

※パイを切る際はケガにご注意ください。