

食べたらずまらないミニチョコパイ(約12個分)

★材料

- ・市販のパイシート2枚
- ・板チョコ等 適量
- ・卵黄 一個分
- ・水 小さじ1



★作り方

- ・オーブンを180°Cに温めておく
- ・パイシートは冷凍のものは常温で柔らかくしておく
- ・板チョコの場合、1かけずつ割っておく
- ・パイシートをチョコより1まわり大きくカットして、もう1枚のシートで挟む（シートはピザカッターで切るときれいに切れます）
- ・フォークで端を全て押さえる（小さめのフォークが良いと思います）
- ・卵黄と水小さじを混ぜ、刷毛でパイに塗り、180°Cで15分、160°Cに下げ、10分焼いて出来上がり！！