

# ソーセージパイ

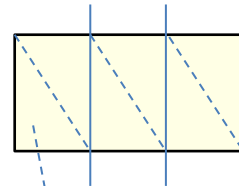
## 材料(6個分)

- ・市販のパイ生地・・・1枚  
(15cm × 23.5cm)
- ・ウインナーソーセージ・・・6本

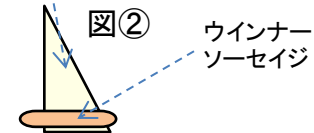
## 作り方

- ① オーブンを180度に温めておく。
- ② パイ生地を図①のように6等分に切り分ける。
- ③ パイ生地の上(太い方)に、ソーセージを載せ、くるくると巻く。図②
- ④ 天板に③を並べて、火が通るまで焼く。

図①



図②



ウインナー  
ソーセージ





# スティックパイ

## 材料(6個分)

- ・市販のパイ生地・・・1枚  
(15cm×23.5cm)
- ・グラニュー糖・・・適量

## 作り方

- ① オーブンを180度に温めておく。
- ② パイ生地をお好みの大きさに切り分ける。
- ③ グラニュー糖をふる。
- ④ 天板に③を並べ、焼き色がつくまで焼く。

