



すくすく
人気

2026年5月

シュガースティックパイ



今月はシュガースティックパイのレシピを紹介します。
冷凍パイシートで作るレシピでアレンジも簡単に出来ますので
ご家庭でもぜひ作ってみてくださいね。

◆作り方

- ① オーブンを180℃に予熱しておく。
- ② スティック状にカットしたパイ生地へヘラで水を塗ってその上に
グラニュー糖とシナモンをまぶす。
- ③ オーブンに入れ、15分ほど焼いて完成。

◆ポイント

・シナモンとグラニュー糖の代わりに粉チーズと塩こしょうをまぶせば
チーズスティックパイになりますよ。

| | |
|----------|-----------|
| ◆材料 | 〈 2~3人分 〉 |
| ・冷凍パイシート | … 1枚 |
| ・水 | … 適量 |
| ・グラニュー糖 | … 適量 |
| ・シナモン | … 適量 |

