

三角チョコパイ

休日にピッタリ！簡単おうちで楽しむサクサクチョコパイ

温度 180℃	タイマー 15 分
------------	--------------



【材料 1 人分】

- ・ 冷凍パイシート：1 枚（約 11×18cm）
- ・ 卵黄：1 個
- ・ チョコレート：適量

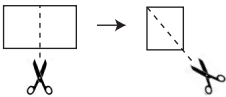
【作り方】

① パイシートを解凍する

室温で 10～20 分置いて柔らかくする。

② パイシートを切る

①を半分に切り、その後三角形に切る。



③ チョコを包む

チョコレートを②の中央に乗せ、もう 1 枚の②で被せる。

④ 端を整える

端を約 1cm 指で外側に延ばすようにして、形を整える。その後、膨張しすぎないようにフォークで穴を数か所あける。

⑤ 卵を塗る

卵黄をハケで表面に塗り、全体にツヤを出す。

⑥ エアフライヤーで調理する

予熱したエアフライヤーで 180℃で 15 分間加熱する。