


シュガースティックパイ (乳・小麦)			(幼児1人分の分量) *大人は2倍にしてください
材 料	分 量	備 考	作 り 方
パイシート	30 g	適宜調整 小さじ1	<p>冷凍のパイシートは、包丁で切れる固さまで解凍して、スティック状に切る。</p> <p>を天板に並べ、表面に水を塗り(生地の状態によって不要であれば省く、鶏卵に変更可能)、全体にグラニュー糖をふり、200℃のオーブンで10～15分焼く。</p>
水 (鶏卵でも可)	3 g		
グラニュー糖	4 g		
			
			<p>エネルギー 129kcal たんぱく質 1.7g 脂質 6.5g カルシウム 5mg 鉄 0.1mg 食塩相当量 0.1g</p>

料理名の後の () の食品は特定原材料のうち使用している食品です。