

QUEEN'S RECIPE from Instagram



余ったお餅のアレンジに！
サクッもちっ「あんこ×チーズ」の絶品スイーツ！



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

・新潟のこがね角もち
・ゆであずき
・平飼い鶏の赤たまご



つぶあんとお餅のフロマージュパイ

材料（2個分）

冷凍パイシート(長方形) …… 1枚
切り餅 …… 1個
つぶあん …… 50g
クリームチーズ …… 20g

卵黄 …… 1個
ホイップクリーム …… 適量
お好みのフルーツ …… 適量
ミント …… お好みで

作り方（調理時間：約15分）

- 1 切り餅を8等分にカットする。
- 2 冷凍パイシートを半分にカットし、フォークで数ヶ所穴をあける。
- 3 ②の上につぶあん、①とクリームチーズを均等にのせて四隅を中央に寄せて包む。綴じ目をしっかりつまんで留めて、表面に卵黄を塗る。
- 4 200℃のオーブンで10分焼く。
- 5 粗熱が取れたらお皿に盛り付け、ホイップクリーム、フルーツを飾る。