ハロウィン おすすめレシピ

ミイラのソーセージ

【材料６本分】
ソーセージ…６本
冷凍パイシート…１枚
卵…１/３個
スライスチーズ…１/４枚
ゴマ…１２粒

おやつにも◎
ぜひお子様と
ご一緒にどうぞ♪

【使用する道具】
おばけの白目をくり抜くためにストローを使用します

【作り方】
① 冷凍パイシートを縦に１２等分し、包帯に見立ててソーセージに巻き付ける
　１本のソーセージに対して、２本の冷凍パイシートを巻く　顔の部分に少し隙間を空けておくと良い
② 卵を溶き、照りを出すためにパイシートの表面にハケで薄く塗る
③ ２００℃のオーブンで約１０分焼く
④ 粗熱がとれたら、ストローでくり抜いたスライスチーズの上にゴマを乗せ、顔を作る