

# GABAN<sup>®</sup>

## ナツメグとチーズのおつまみパイ



おつまみにぴったりなナツメグとチーズの香りが広がるスティックパイ。ナツメグは乳製品との相性がよく、加熱することで程よい香りに変化します。

### 材料（4人分）

冷凍パイシート…100g

卵黄…10g

水…1ml

パルメザンチーズ…20g

GABAN<sup>®</sup> ナツメグパウダー…3g

打ち粉…適量

セルフィーユ…適量

### レシピ（所要時間：25分）

- ① 冷凍パイシートは解凍し、打ち粉をまぶし、麺棒などで半分の厚さにのばす。
- ② ボウルに卵黄、水を入れて混ぜる。
- ③ ①に②をぬり、パルメザンチーズを全体にまんべんなくふりかけ、ナツメグパウダーを上からふりかける。
- ④ ③を1.5cm幅に切り、天板に並べ、200℃のオーブンで10分焼く。
- ⑤ 器に④を盛りつけ、セルフィーユを飾る。