

テ・コンミエルのくるくるパイ

〈 材料 〉

- ・ 冷凍パイシート 2枚
- ・ テ・コンミエル（ティーバック） 2袋
- ・ グランマニエ（またはラム酒） 大さじ1
- ・ 粉チーズ お好みで量調節

〈 作り方 〉

1. 冷凍パイシートを袋から出し、常温で10分置いておく
2. パイシートの表面を広げ、霧吹きで水を全体的にかけて湿らす
3. ティーバックを切って茶葉を出し、グランマニエをかけてしっとりさせる
4. 3. の茶葉と、粉チーズをパイシート全体に広げる
5. パイ生地を端からゆっくりと巻き、巻き終わりの部分は少し水をつけて落ち着かせる
6. 巻き終わりの部分を下にして、包丁で5～6mmの幅に切る
7. 薄力粉をまな板と綿棒にかけた状態で、パイ生地を2～3mmの幅に厚さに伸ばす
8. 170℃のオーブンで15分焼き、きつね色になったら出来上がりです