



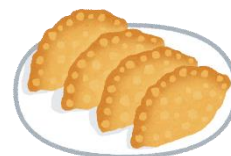
\*かんたんクッキングレシピ\*

## ぎょうざの皮で作るアップルパイ



### ざいりょう 材料 (15個分)

- |        |    |     |
|--------|----|-----|
| ぎょうざの皮 | 大判 | 15枚 |
| りんご    |    | 半分  |
| りんごジャム |    | 80g |
| バター    |    | 30g |



### つか 使う器具

- ・ボウル ・フライパン ・まな板 ・フライ返し

### 作り方

- ① りんごの芯を取り、みじん切りにする。
- ② ボウルにジャムと①のりんごを入れて混ぜる。
- ③ 指に水をつけて、ぎょうざの皮のまわりをぬらして、手前側に②の具をのせて、かぶせるように半分に折る。
- ④ 半分に折ったまわりをフォークで押さえて閉じる。
- ⑤ フライパンにバターを入れて、中火にかけて、④を両面こんがり焼いて出来上がり！



- ・ホットプレートでも作れます。
- ・中の具は、ほかの果物のジャムと果物に変えてもおいしいですよ。
- ・アイスクリームを添えると、おしゃれです！