




作ってみよう！おすすめレシピ

🍀 なんちゃってアップルパイ 🍏

材 料	作 り 方	
<p>【アップルパイ】 ぎょうざの皮 1枚の量です りんごジャム 小さじ1~2 *シナモン 好みでパッ！</p> 	<p>【アップルパイ】 <作り方> ① ぎょうざの皮を広げ、その上にりんごジャムを小さじに山盛り1杯くらいのせる。(多すぎるとあとで包みにくくなります！) *好みにシナモンをかけるとおいしくなりますよ♥ ② ぎょうざの皮を半分に折り、皮の端っこを少し水でぬらし、重ねる。 ③ 端をフォークの背でぎゅっと押しくっつける。 ④ 両面に溶かしたバターをぬり、オーブントースターで6~7分焼いてできあがり！</p>	 
<p>【バナナパイ】 ぎょうざの皮 バナナ *シナモン</p> 	<p>【バナナパイ】 ・アップルパイと同じように、バナナをフォークで輪切りにし、ぎょうざの皮にのせ、オーブントースターで焼く。 *好みにシナモンをかけるとおいしくなりますよ♥</p>	 



バターをぬらず、油で揚げてもおいしくいただけますよ！また、パイシートを使うと本格的なパイになりますね。



ながた あかねせんせい
 永田 茜先生のおすすめレシピ♥です！
 旬のくだものを入れると、季節感を味わえますよ。
 ジャムを使うので、ちょっと食べたいな・・・と思った時にもすぐに作ることができます！

