

「餃子の皮でパンプキンパイ」

かぼちゃの甘みが美味しいヘルシーおやつをご紹介します。

★材料

- ・かぼちゃ(40g)
- ・餃子の皮
- A 牛乳(小さじ 1/2)
- A 砂糖(小さじ 1)
- ・卵黄(適量)

★作り方

- ①かぼちゃを湯がいて潰す
- ②①とAを混ぜ、餃子の皮に乗せる
- ③餃子の皮の縁に水をつけて半分に折り、フォークで押ししっかりくっつける
- ④表面に卵黄を塗り、トースターで焼色がつくまで焼いたら完成！

