

# 献立名： ホットアップルパイ

<できあがり図>

<材料> (5人分)

|        |     |
|--------|-----|
| りんご    | 1個  |
| マシュマロ  | 20g |
| さとう    | 10g |
| ぎょうざの皮 | 15枚 |
| 揚げ油    |     |

<用意する道具>

なべ、木べら、大きじ、皿

<作り方>

- ① りんごは皮をむき、こまかく刻む。
- ② なべにりんごを入れ、弱火でよく煮る。
- ③ やわらかくなったら、くずしながらマシュマロ、さとうを入れる。
- ④ よく混ぜたら、火からおろす。
- ⑤ りんごの皮のふちに水をつけ、④を真ん中にのせる。
- ⑥ ペたんとして二つ折りにして、ふちをくっつける。
- ⑦ フライパンに油を入れ、揚げる。

<気をつけることやポイントなど>

りんごは細かくきざむ。

マシュマロがとけるまで、よく混ぜる。

ぎょうざの皮はぴったりとくっつける。