

かぼちゃパイ レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：20個分) >

○かぼちゃ	1/4 個
○砂糖	大さじ2
○ぎょうざの皮	20枚
○揚げ油	適量
○小麦粉	大さじ1
○水	大さじ1

<作り方>



① 材料を用意する。



② かぼちゃは種を取って皮をむき、適当な大きさに切る。



③ 耐熱容器に入れ、水 (大さじ1程度) を振りかけて、ふわっとラップをする。



④ 電子レンジ 600W で5分ほど加熱する。



⑤ かぼちゃをつぶし、砂糖を混ぜ合わせる。



⑥ 小麦粉と水をといて、のりを作る。



⑦ ぎょうざの皮で⑤を包み、半分に折りのり付けする。フォークでふちをおさえ、しっかり付ける。



⑧ 170℃の油で揚げる。



⑨ 皿に盛って出来上がり。

★中身をさつまいもやリンゴなどに変えてもおいしいです!★