

バナナもち

もちもちの食感でまるでバナナのおもちのようなおやつです。



材料（2人分）

バナナ 1本
片栗粉 大さじ2
バター 5g

作り方

- 1 バナナはフォークでつぶす。
- 2 片栗粉を混ぜ合わせる。
- 3 バターを熱したフライパンに2を入れ、両面をこんがり焼く。

りんごパイ

ぎょうざの皮をつかったお手軽りんごパイに挑戦！



材料（5個分）

りんご 1/4個
レーズン 10粒程度
砂糖 大さじ1/2
ぎょうざの皮 5枚
バター 5g

作り方

- 1 りんごは皮をむいてイチヨウ切りにする。
 - 2 1とレーズンを耐熱皿に入れて上から砂糖をかけてラップをし、電子レンジで2~3分あたためる。
 - 3 ぎょうざの皮に2をつつむ。
 - 4 バターを熱したフライパンに、一度水にくぐらせた3を入れ、両面を焼く。
- ※ 油で揚げてもおいしいですよ

りんごパイには、りんごのかわりに、かぼちゃやさつまいもなどを入れて作ってみても楽しいですね♪

