

アップルパイ風餃子



材料

(4人分)

りんご	1/4個
マシュマロ	適量(6つ程度でOK)
バター	20g
シナモンパウダー	少量
餃子の皮	適宜
油	適宜

作り方

- 1 りんごは小さく薄切りにする。マシュマロ、バターも小さく切る。(マシュマロは手でちぎる程度でOK)
- 2 切ったりんご・マシュマロ・バターを餃子の皮に乗せ、シナモンパウダーを少量振りかける。包んだらしっかりと口を閉じる。
- 3 揚げ物温度調節スイッチを180度に設定し、油で揚げる。キツネ色になったら出来上がり