



おやつにいいね さつまいもパイ



【材料】

餃子の皮	20 枚
さつまいも	380 g
砂糖	大さじ 2
塩	小さじ 1/4
パイナップル（缶詰）	100 g（2～3 枚くらい）

【作り方】

- ①さつまいもは皮をむいて一口大に切り、蒸すか耐熱容器に入れてふんわりラップをかけ、500Wの電子レンジで5～6分加熱してやわらかくする（十分やわらかくなるまで加熱時間は調整してください）
- ②パイナップルをきざむ
- ③①をつぶして②と砂糖、塩を混ぜる
- ④餃子の皮に乗せ、水または小麦粉（分量外）と水で作ったのりで止める
- ⑤加熱していただきます

加熱方法 1：多めの油で焼く



焦げないように返しながらか中火で4分くらい焼く

加熱方法 2：オーブントースターで焼く



表面にサラダ油を塗って片面3分くらいずつ焼く