

H29
ひろしま
おやつ
No.6

ぎょうざアップルパイ

福山市立湯田小学校
第6学年 山本 竜靖



★ おすすめポイント ★
ぎょうざの皮で、
簡単にアップルパイを
作ることができます！



◆ 材料・分量(4人分)

- ぎょうざの皮…16枚
- ★りんご…1個
- さとう…大さじ3
- ★レモン汁…大さじ2
- バター…大さじ1

※材料や分量は、お好み
で調整してください。
★広島県産を使ってま
しょう！

◆ 作り方

- ① りんごのしん・皮を取り、0.5mm～1cm角に細かく切る。
- ② フライパンにバターを入れ、弱火でバターを溶かし、①のりんごを入れる。
- ③ りんごに少し火が通ったら、さとう・レモン汁を加える。煮えたら、別の器に取り出す。
- ④ ぎょうざの皮に③の具を少しのせ、周りに水を付けて皮をくっつける。
- ⑤ 低温の油でじっくりこげないように揚げる。
※油をたっぷりひいたフライパンで加熱してもよい。

