

かぼちゃのひまわりパイ



<材料> 子ども 4 人分

ぎょうざの皮 (大判)	8 枚
かぼちゃ	5 cm 角
バター	小さじ 1 / 2
砂糖	小さじ 2 / 3
揚げ油	適量



(作り方)

- ① かぼちゃは種を取り、茹でて熱いうちにつぶす。
- ② ①に砂糖、バターを加えて混ぜ合わせる。
- ③ ぎょうざの皮の真ん中に②を乗せ、縁の部分に水をつけて、上からぎょうざの皮を重ねる。
- ④ はさみで皮の縁に切れ込みを入れ、花びらのようにする。
- ⑤ 油で揚げる。

※ かぼちゃの甘さを見て、砂糖やバターの量を調節して下さい。