

パリッと食感が楽しいおやつ餃子

デザートまで堪能！

リンゴの甘みがじゅわっとあふれる！

アップル餃子

213kcal 塩分 0g 調理時間：約 10 分

材料 (2人分)

ギョーザの皮 (大判のもの) ……8 枚
リンゴのプレザーブ (またはジャム)
……………大さじ 4
レーズン (乾燥) ……大さじ 1
揚げ油……………適量
パウダーシュガー、ミント……各少量

作り方

- 1 レーズンはぬるま湯につけて戻し、水気を切ってリンゴのプレザーブと混ぜる。
- 2 ギョーザの皮の中央に 1 を 1/4 量のせ、皮の周囲に水を付けてもう 1 枚の皮をかぶせるように重ねる。
- 3 再び皮の周囲に水を付けて少しずつ折り上げながら合わせ目を閉じる。同様に 4 個作る。
- 4 中温に熱した揚げ油できつね色に揚げ、揚げたてにパウダーシュガーを振ってミントを添える。



年末はみんなでワイワイ♪餃子でパーティー！



手軽にできる♪

つい手が伸びるやみつきおやつ

カリカリスナック

作り方

ギョーザの皮が余ったら、適当な幅に切って中温の油で揚げ、青のり粉・塩 (各適量)、黒砂糖の粉末・きなこ (各適量) などの好みの具を振りかけて、おやつやおつまみに。

「中華 イラスト」
で検索

CJ太ゴシック
18p

パリッと食感が楽しいおやつ餃子

「シャボン玉 イラスト」
で検索

HGP行書体
12p、16p

CJ太ゴシック
12p

デザートまで堪能！

図形→「吹き出し」挿入、色:ゴールド

リンゴの甘みがしゅわわん！

CJ太ゴシック、12p

HGP明朝B、20p

図形→「線」挿入、太さ:1.5p、3p

CJ太ゴシック 10.5p 調理時間:約10分

材料 (2人分)

- ギョーザの皮 (大判のもの)8枚
- リンゴのプレザーブ (またはジャム)MS明朝 大さじ4
- レーズン (乾燥)10.5p 大さじ1
- 揚げ油.....適量
- パウダーシュガー、ミント.....各少量

作り方

- 1 レーズンはぬるま湯につけて戻し、水気を切ってリンゴのプレザーブと混ぜる。
- 2 ギョーザの皮の中央に1を1/4量のせ、皮の周囲に水を付けてもう1枚の皮をかぶせるように重ねる。MS明朝
- 3 再び皮の周囲に水を付けて少しずつ折り上げながら合わせ目を閉じる。同様に4個作る。10.5p
- 4 中温に熱した揚げ油できつね色に揚げ、揚げたてにパウダーシュガーを振ってミントを添える。

図形→「正方形/長方形」挿入
薄いオレンジ、透過性50%
背面にする



「アップル餃子」で検索



「餃子の皮 カリカリスナック」
で検索

CJ太ゴシック
12p
手軽にできる！

CJ太ゴシック
12p

ついでに伸びるやみつきおやつ

カリカリスナック

HGP明朝B
20p

図形→「線」挿入
太さ:1.5p、3p

作り方

ギョーザの皮が余ったら、適当な幅に切って中温の油で揚げ、青のり粉・塩 (各適量)、黒砂糖の粉末・きなこ (各適量) などの好みの具を振りかけて、おやつやおつまみに。MS明朝 10.5p