




その他

おうちで作ろう！！  
♪学校給食♪

# さつまいものパイ



スイートポテトの生地を餃子の皮で包み、油で揚げたパイです。中に入れる生地を、かぼちゃやじゃが芋に変えてアレンジしてもおいしいです♪



**材料(1人分)**

ぎょうざの皮	.....	1枚
さつまいも	.....	35g
砂糖	.....	3g
塩	.....	0.1g
生クリーム	.....	6g
バター	.....	0.5g
揚げ油	.....	適量

- 作り方**
- ①さつまいもは皮をむき、ゆでやすい大きさに切ってゆでる。  
※蒸したり、レンジで加熱しても良い。
  - ②柔らかくなったさつまいもは熱いうちにつぶして、砂糖・塩・生クリーム・バターを加えて良く混ぜる。
  - ③②の生地をぎょうざの皮で包み、油で揚げてできあがり。

