

## ひとくちピザ♪ ♪

材料 (2人分)

餃子の皮 …… 20枚  
たまねぎ …… 1/2個  
ベーコン …… 1or2枚  
ミニトマト …… 1個  
ケチャップ …… 適量  
ピザ用チーズ …… 適量



\* 具材は水分の少ないものなら何でもOK!

\* 春巻きの皮でもOK!



### 作り方

1. ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎ・ミニトマトは薄切りにする。
2. アルミホイルに餃子の皮を並べ、皮にトマトケチャップをぬる。
3. 2に玉ねぎ・ベーコン・ミニトマト・チーズの順にのせる。
4. オープントースターに入れ、チーズが溶けるまで3~5分焼く。

\* オープントースターから取り出すときは、やけどしないように注意してね。

## ♪ いちごだいふく

材料 (4個分)

いちご …… 4個  
切り餅 …… 3個  
砂糖 …… 15g  
水 …… 60ml  
片栗粉 (打ち粉用) …… 適量  
こしあん …… 160g



### 作り方

1. いちごはへたを取り、水気を切る。こしあんは、6等分にして丸めておく。
2. 耐熱ボール (丼鉢でもOK) に切り餅・砂糖・水を加える。ラップをしないで600Wの電子レンジで3分加熱する。
3. 熱いうちに木べら (しゃもじでもOK) でよく練る。(全体が馴染んで粘り気が出るまで混ぜ合わせる。)
4. 片栗粉をしいたお皿ののせ、全体に片栗粉をまぶして4等分にする。
5. 4でこしあんを包み、キッチンパスミで切り込みを入れる。
6. 切り込み部分にいちごを入れて、形を整える。

\* 電子レンジから出してすぐは、やけどしないように注意してね。

春が旬のいちごのおやつ!