

こうし こうら まさよ せんせい
講師：幸良 真沙代 先生



●ぎょうざの皮ピザ (4人分) 材料&作り方

- ぎょうざの皮・・・20枚
- ベーコン・・・適量
- ピーマン・・・適量
- ピザ用チーズ・・・適量
- しらす・・・適量
- トマトケチャップ・・・適量
- オリーブオイル・・・適量

- ① ピーマン、ベーコンは食べやすい大きさに切る。
- ② ぎょうざの皮を並べて、トマトケチャップを塗り、ベーコン、ピーマンをのせ、ピザ用チーズとしらすを散らし、オリーブオイルをまわしかけてオーブンで焼き上げる。

●アボカドバナナ (4人分) 材料&作り方

- アボカド・・・1個 (170g)
- 牛乳・・・300ml
- グラニュー糖・・・大さじ3
- バナナ・・・1本 (180g)
- バニラエッセンス・・・適量

- ① 鍋に牛乳を入れ、砂糖を溶かす
- ② ミキサーにすべての材料を入れて混ぜ、バニラエッセンスを加えて仕上げる

●ちんすこう (12個分) 材料&作り方

- 小麦粉・・・100g
- 上白糖・・・80g
- ラード・・・50g

- ① オーブンを150～170℃に温めておき、ボールに上白糖とラードを入れてよく混ぜる
- ② ②にふるった小麦粉を加え、かるく混ぜ合わせ、手早く手でまるく成形する
- ③ 天板にクッキングシートをしいて②を並べ、18～20分ほど色よく焼く

※抜き型の大きさによって焼く時間を調整し、生地はこねないでまとめる感じにする。