



## なんちゃってパイ

### ◆材 料◆ 4人分

- 春巻の皮・・・・・・・・・・4枚
- 油・・・・・・・・・・小さじ2
- かぼちゃ（正味）・・・・200g
- バター・・・・・・・・・・小さじ2
- 牛乳・・・・・・・・・・大さじ2



### ●作り方

- 1 春巻きの皮は半分に切る。
- 2 かぼちゃは電子レンジにかけてつぶし、熱いうちにバターと牛乳を混ぜ合わせ、かぼちゃペーストを作る。
- 3 春巻の皮にハケで油を塗り、かぼちゃペーストをのせてクルクルと巻く。トースターで5～6分焼く。

(1人分 123kcal)

ハムやチーズをまいても  
おいしいです！



©TEIENE WARD SAPPORO

