



ぎょうざの皮で作るデザート！チーズタルト

<p>どうぐ ようい 道具の用意</p> <p>ボウル、スプーン、計<small>けいりょう</small>量スプーン</p> <p>あわ き ごみばこ 泡だて器、ごみ箱、アルミカップ</p> <p>オーブトースター、皿<small>さら</small></p>	
<p>ざいりょう ようい 材料の用意</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クリームチーズ…110g または18gを6個 ・さとう…大さじ3 ・卵…1個 ・レモン汁…小さじ1 ・薄力粉…大さじ1 ・ぎょうざの皮…6枚~8枚 	
<p>1. クリームチーズを耐熱容器<small>たいねつようき</small>に入れて、電子レンジで30秒温めてやわらかくする。</p>	
<p>2. 1にさとう、卵<small>たまご</small>、薄力粉、レモン汁<small>じゅう</small>を加えて、あわだてきでまぜる。</p>	
<p>3. アルミ皿<small>あるみ</small>の上にぎょうざの皮<small>かわ</small>をおく。トースターの天板<small>てんぱん</small>に並べる。</p>	
<p>4. 2の生地をスプーンで入れる。</p>	
<p>5. トースターで5分焼く。 アルミホイルをかぶせて、さらに7分<small>や</small>焼く。(1000w) 熱いからきをつけてね!</p>	<p>皮がこけてきたら→→</p>