



優秀賞

ふわふわミルク餅焼き

本巣市立真正中学校 / 税所 郁斗(12) 岐阜県本巣市



評価ポイント

誰でも簡単に作れ、餃子の皮をスイーツに使う発想は秀逸です。

■材料

- ・牛乳200cc
 - ・バター大さじ2
 - ・切り餅4個
 - ・餃子の皮12枚
- お好みで(アイスクリーム・ジャム・フルーツ)

◎作り方

- ① 切り餅を8等分する。
- ② 耐熱容器に、①で切り分けた餅と牛乳を半分入れ、ふんわりとラップをかけて電子レンジで温める。(500Wで2分くらい)
- ③ 温かいうちに、牛乳と餅を混ぜる。もう一度ラップをして電子レンジで温める。(500Wで2分くらい。様子を見ながら温める)
- ④ また、温かいうちに混ぜて餅に牛乳をなじませる。
- ⑤ ④の餅を少しずつ餃子の皮に載せ、餃子の皮を半分に折る。水をつけて餃子の皮を閉じる。
- ⑥ フライパンを温めてバターを入れて⑤を焼く。両面焼き色がついたら取り出し、お皿に盛り付ける。※お好みでジャムやアイスクリームを載せて完成。

【ロードバイス】 中身の味付けがシンプルなので甘みをつけたり具材を工夫すると完成度が増します。