

餃子の皮と水ようかんで ミニクロワッサン風おやつ



餃子の皮と水ようかんで ミニクロワッサン風おやつ

[材 料 (12個分)]

水ようかん	1個
国産小麦の餃子の皮	12枚
クリームチーズ	60g
バター	大さじ2

[つくり方] 調理時間：約20分

1. 水ようかんはスプーンなどで軽くつぶす。
クリームチーズは常温に戻しておく。
2. 餃子の皮に1をそれぞれ12等分して中央に並べてのせ、
皮のフチに水(分量外：適量)をつけてかぶせてフォーク
などで端をしっかりとじる。
3. フライパンにバターを熱し、両面に焼き色がつくまで焼く。

使った商品はこちら



QUEEN'S
ISETAN
FOOD
水ようかん

北海道産小豆の生飴をなめらかな
食感に仕上げました。沖縄北谷の
塩を使用しています。



QUEEN'S
ISETAN
FOOD
国産小麦の餃子の皮

国産小麦粉にこだわりました。
焼き餃子、揚げ餃子ほか、
お好みの具材をのせてピザ風に。