

# ぎょうざの皮でエッグタルト



## ざいりょう 材料

ぎょうざの皮	8 枚
卵	1 個
砂糖	30 g
生クリーム	100ml
バニラエッセンス	5 滴

## つく かた 作り方

- ①ボウルに卵を割り入れ、砂糖を入れてよく混ぜ合わせます。
- ②生クリームを加えて混ぜ、バニラエッセンスを加えてさらに混ぜ合わせます。
- ③茶こしで②をこします。
- ④天板にアルミカップをのせ、ぎょうざの皮をはめこみます。
- ⑤③をぎょうざの皮に流しいれ、180 度に予熱したオーブンで 15 分焼いて完成です。