

美味!伊達な御馳走



～材料～

さつまいも	1/3 本
リンゴ	1/2 本
ピザ生地	20 センチ用
無塩バター	10 グラム
砂糖	小さじ 2
粉砂糖	少々
シナモン	少々
オリーブオイル	大さじ 1



【さつまいもとリンゴのスイートピザ】

～作り方～

1

さつまいもはラップに包んで、レンジで1分30秒加熱し、粗熱を取ってから、3mm厚に切る。

2

リンゴは皮を剥かずに縦に切り、スプーンなどで芯をくり抜き、薄くスライスする。

3

ピザ生地にさつまいもとリンゴをのせ、バターと砂糖をかけて焼く。

4

グリル専用のピザプレートで焼く。プレートにオリーブオイルを入れ、コンロで中火で3分焼く。その間にグリルを強火にし予熱する

5

グリルで中火で3分焼く。
焼き上がったら、粉砂糖とシナモンをふって出来上がり。

6

7

8