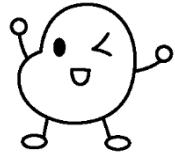


# いももち



## ●分量（大人2人+子ども2人分）●

・じゃがいも	240g
・片栗粉	大さじ 3 1/2
・バター（又はサラダ油）	小さじ 1 弱
・しょうゆ	小さじ 1 2/3 } A
・砂糖	小さじ 1 1/3

## ●作り方●

1. ジャガイモは皮をむき、蒸かす又はゆで、熱いうちにつぶす。
2. 片栗粉を混ぜる。（パサつく場合は、水を足す）
3. ラップで包み、棒状に成形して冷蔵庫で休ませる。（30分～1時間）  
(※平らにして休ませた後、手で小判型に成型してもOK)
4. 1～1.5cm幅に切り分け、バターを溶かしたフライパンやホットプレートで、両面を焼く。
5. 混ぜたAを表面にかけ入れる。

ハートや車など、好きな形を作って  
焼いてみてもGood！！

園では、バター（油）をじゃがいもの中に混ぜて、オーブンで焼いて作っています。（片栗粉にしっかり火が入ればOKです）どちらも美味しいできますのでお試し下さい！

