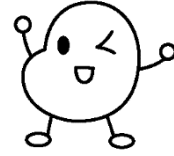


いももち



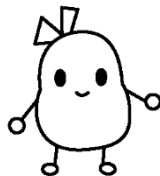
●分量 (大人2人+子ども2人分) ●

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

●作り方●

1. ジャがいもは皮をむき、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!!



圖では、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)どちらも美味しくできますのでお試しください!

