

外はかりかり・中はもちもち♪

じゃがいももち



さかえまち児童館
幼児の日 おやこクッキング
2014. 11. 18

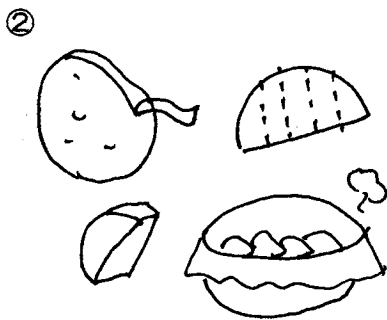
材料 (12~15こぶん)

じゃがいも	中5個	みたらしあん	
片栗粉	100g	☆砂糖	大さじ2
塩	小さじ1/2	☆しょうゆ	大さじ2
豆乳	大さじ2	☆片栗粉	大さじ1
とろけるチーズ	50g	☆水	100cc

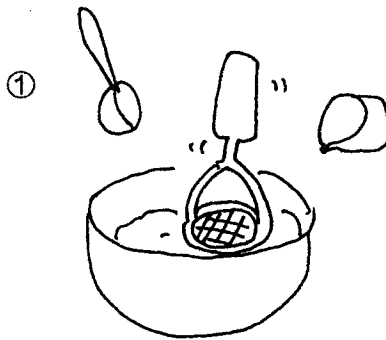
体にやさしい
おやつです!!



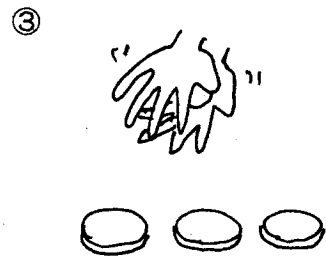
作り方



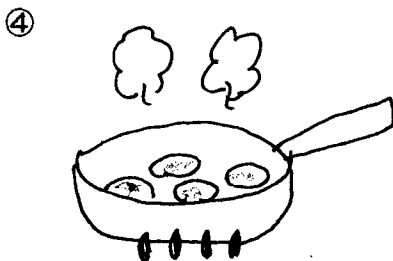
じゃがいもをレンジに
かけ、柔らかくする。



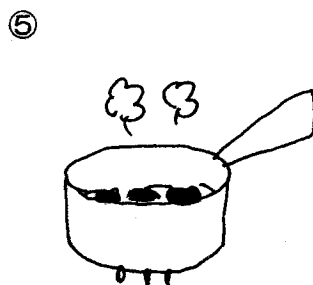
じゃがいもが熱いうちにつ
ぶして、片栗粉・塩・とろ
けるチーズを混ぜる。
豆乳で固さを調整する。



②をわきたい個数にわ
け、丸めて平たくつぶし
て形を整える。



フライパンにサラダ油を
敷き、両面をこんがり焼
く。



みたらしあん
☆の材料をすべて鍋の
中に入れ、火にかける。
とろみがついたら火か
らおろす。



焼きあがったじゃがい
ももちに、みたらしあん
をかけてできあがり。