

外はかりかり・中はもちもち♪

じゃがいももち

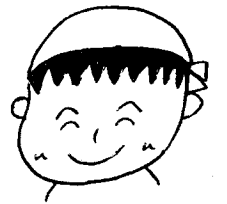
さかえまち児童館
幼児の日 おやこクッキング
2015. 9. 30

材料 (12~15こぶん)

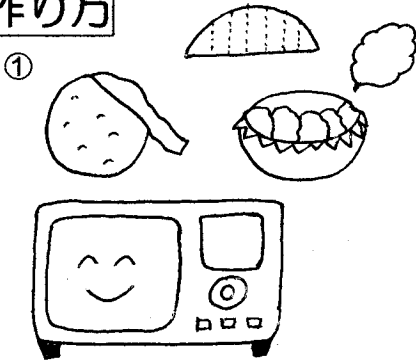
じゃがいも	ちゅうこ 中 5個
かたくりこ 片栗粉	100g
しお 塩	こ 小さじ 1/2
とうにゅう 豆乳	おお 大さじ 2
とろけるチーズ	50g

みたらしあん	おお 大さじ 2
さとう ☆砂糖	おお 大さじ 2
☆しょうゆ	おお 大さじ 1
かたくりこ ☆片栗粉	おお 大さじ 1
みず ☆水	100cc

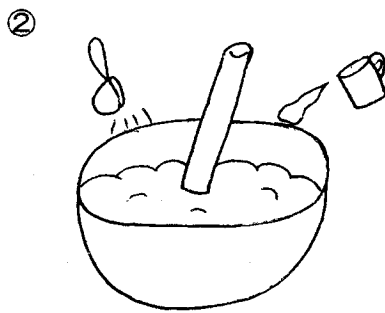
もちもちして
おいしいは!!



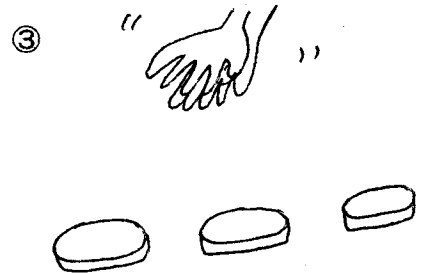
作り方



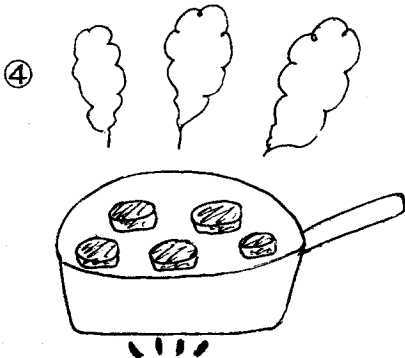
① じゃがいもをラップにくるんでレンジにかけ、柔らかくする。



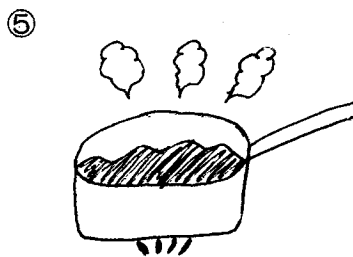
② じゃがいもが熱いうちにつぶして、片栗粉・塩・とろけるチーズを混ぜる。豆乳で固さを調整する。



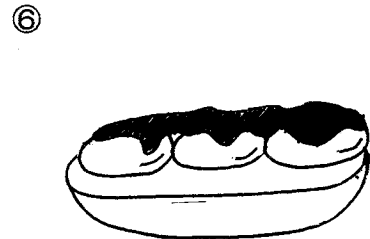
③ ②をわきたい個数にわけ、丸めて平たくつぶして形を整える。



④ フライパンにサラダ油を敷き、両面をこんがり焼く。



⑤ 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。



⑥ 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。