

いずみ会おやつレシピ

献立名 (芋もち)

掘りたてのじゃが芋で簡単にできます。

子どもさんのおやつに、お父さんのビールのつまみに、アレンジも楽しめます。



材料 じゃが芋 350g
片栗粉 40g
サラダ油 適宜

<タレ>

しょう油 大1. 1/2
砂糖 大2

作り方

1. じゃが芋は皮をむいて5mm厚さに切り、柔らかく茹でる。
2. 柔らかくなれば水気を切り、つぶす。
3. 熱いうちに片栗粉を加え、粉っぽさがなくなるまでよくこねる。
4. 16等分に分けて小判型に成形する。
5. フライパンにサラダ油を少し多めに入れて熱し、④の両面をこんがり焼き色が付くまで焼く。
6. 砂糖・しょう油を混ぜ合わせたタレを入れてからめる。

ポイント

じゃが芋が熱いうちに片栗粉を混ぜるのがポイント、もっちりおいしい芋もちに仕上がります