

じゃがいも餅

材料

じゃがいも	460g
片栗粉	100g
塩	少々
砂糖	大さじ 5
しょう油	大さじ 3
バター	30g

イラストや写真など



作り方

- ①じゃがいもは皮をむいて、1個を4つに切って茹でる。じゃがいもが柔らかくなったら湯を捨て、火にかけて水分をとばす。
- ②①のじゃがいもが熱いうちに塩少々と片栗粉を入れて、もっちりするまでよく練る。8つに平たく丸める。
- ③フライパンにバターを入れて、じゃがいも餅を入れて両面を焼き、砂糖醤油を回しかける。
- ④
- ⑤
- ⑥
- ⑦

ポイント

砂糖としょう油は合わせておく。