

おいしいレシピ

メイン食材：ジャガイモ



©よい食プロジェクト



今月の料理人

おやま ひさこ
小山 久子 さん
(曾於郡大崎町 新調堀)

簡単に作れて、次の日まで柔らかくて美味しいです。子どもが喜んで食べてくれる人気のおやつです。

手軽に作れるおやつ

ジャガイモ餅

◆材料（15個分）

- ・ジャガイモ…4個
- ・米 粉……………250g
- ・小麦粉……………100g
- ・砂 糖……………80～100g
- ・水……………100cc
- ・塩……………小さじ1（すり切り）
- ・ゴマ塩……………適量

◆作り方

- ①ジャガイモを蒸かします。蒸かしたジャガイモをすり潰します。
- ②①の中に砂糖、米粉、小麦粉、塩の順に入れて良く混ぜます。
水を少しずつ入れ耳たぶぐらいの柔らかさになるまでこねます。
- ③②を適当な大きさに丸めて、真ん中を少しくぼませて油で揚げます。
- ④ゴマ塩をふりかけて出来上がりです。