

じゃがもちの作り方

材料(大人3人分)

ジャガイモ	中2個
片栗粉	大さじ1 + 小さじ1
サラダ油	小さじ1
塩	少々
醤油	適量

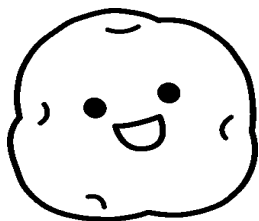
モグモグ期は、ゆでたジャガイモを出汁でのばしたら、出来上がり！

～作り方～

- ① ジャガイモの皮をむき、適当な大きさに切り柔らかくなるまで茹でる。
- ② 熱いうちにマッシャーなどでよくつぶし、片栗粉、塩、サラダ油をまぜる。
- ③ なめらかになるまでよくこねる。(少しパサついていたら、水か牛乳を入れ調節する)
- ④ 丸く形を作り、ホットプレート又はフライパンに油をひき、焼く。
表裏焼き目がついたら醤油をはけでぬり、
かりっとなったらできあがり！！

☆アレンジ☆

- とろけるチーズを入れて作ってもおいしい！！
- 焼かずに油であげると、より餅っぽくなります！！
- みそだれもオススメ！！



～作り方～

みそ 大さじ1
砂糖 大さじ1
みりん 小さじ1
水 小さじ2
火にかけて混ぜるだけ

からめて食べるとおいしい！！