

みんなの大好きメニュー！

# じゃがいももち



## 材 料(約6個分)

じゃがいも 中2個(300g)

片栗粉 35g

バター 15g

☆タシ

しょうゆ 15g

砂糖 15g

## 作 り 方

- 1 じゃがいもは一口大に切り水にさらしてから茹でる。
- 2 じゃがいもが柔らかくなったらゆで汁を捨て、熱いうちに片栗粉を加えてなめらかになるまで潰す。
- 3 餅の状態になるまでよく練ったら、6等分し1個ずつ丸く平らに形を整える。
- 4 鍋に同量のしょうゆと砂糖を入れひと煮立ちさせタシを作る。
- 5 フライパンにバターを溶かし③のじゃがいももちを両面きつね色に焼き、④のタシをからめる。