

みたらし芋餅

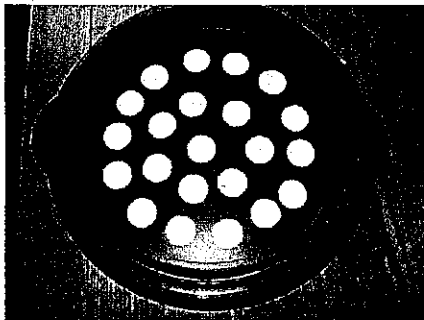
122

・さつまいも	180g
・かたくりこ	60g
・サラダ油	適量
【みたらしあん】	
・しょうゆ	30ml
・さとう	大さじ3

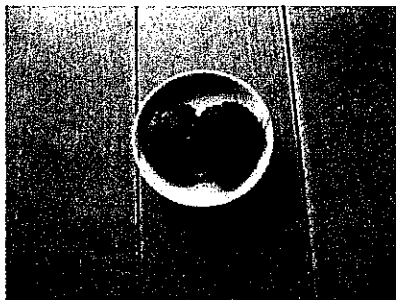
- ① さつまいもは皮をむき、小さめに切り水にさらす。
- ② ①をひたひたの水で茹で、粉ふきいも状態にする。
- ③ 鍋にしょうゆ、さとうを入れ、沸騰したら火からおろし、みたらしあんを作る。↑
- ④ ②をボウルにいれ、すりこぎでつぶす。
かたくりこを加え、粘りとコシが出るまでつく。
- ⑤ ④を丸め平らにし、油をひいたフライパンで焼き、焼き目がついたら、みたらしあんをつけて再び焼く。
- ⑥ ⑤を(串にさし) 残りのあんをかける。

備考

- すりこぎでつぶす (すりこぎを使う前にマッシャーである程度つぶす) → 園児が行う。
- ・ フライパン → ホットプレート
- ・ 大きいホットプレートであれば一度に22個焼ける。



- ・ ⑥は串にささなくてもお皿に盛りつけてもよい。



- ・ 必要物品：すりこぎ・マッシャー・ボウル・ホットプレート