

ジャガイモチーズ餅



材料（8個分）

ジャガイモ	小 5 個(約 300g)
塩	ひとつまみ
片栗粉	大さじ 4
チーズ	50g
サラダ油	大さじ 1 と 1/2
砂糖	大さじ 2
しょう油	大さじ 2

作り方

- 1) ジャガイモを大きめに切って蒸し、蒸しあがったら皮を剥いてつぶす。
- 2) ①に塩を加えて混ぜ、片栗粉を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 3) ②とチーズをそれぞれ 8 等分し、チーズをジャガイモの生地で包んで丸める。このとき厚くならないように平たく成型する。
- 4) フライパンを中火にかけてサラダ油を引き、③を表面 2 分、裏面 2 分、最後に蓋をして 1 分焼く。
- 5) 砂糖としょう油を混ぜ合わせ、④にまわしかけてからめたらできあがり(焼く前のものを 1 個ずつラップして冷凍保存しておく、食べたいときに焼くだけなので便利です)。



モチツとした食感がたまらない♪

他のレシピはこちら!!



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

