

さつまいも餅



材 料(作りやすい分量)

さつまいも・・・・・・・・・・ 250g
片栗粉・・・・・・・・・・ 大さじ1.5
砂糖・・・・・・・・・・ 大さじ1
バター・・・・・・・・・・ 10g
ピザ用チーズ・・・・・・・・ 適量
(とろけるスライスチーズでもOK)

作り方

- ① さつまいもは、皮をむいて輪切りにして水にさらし、水を切る。耐熱容器に入れラップをして、電子レンジで柔らかくなるまで加熱する。
- ② ①をしっかりつぶして片栗粉、砂糖を混ぜ、お好みの大きさに丸める。
- ③ フライパンにバターをひき、②の両面をカリッと焼く。さらにピザ用チーズをのせ、ひっくり返して焼く。



・さつまいもとチーズの相性バッチリです。
・さつまいもがパサついてれめにくい時は牛乳を入れるとれめやすいですよ。



問い合わせ先：
府中市女性ごとも課