

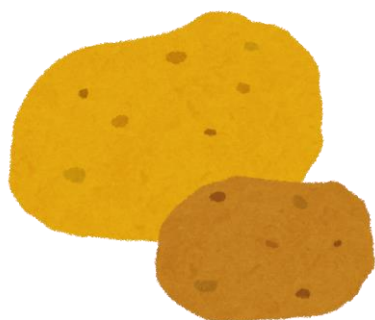


チーズいももち



材料 6 個分

じゃがいも	300g(中2個)
ピザ用チーズ	60g
片栗粉	6g(小さじ2)
豆乳	60g(1/3 カップ)
塩	少々
オリーブ油	18g(大さじ1)



つくり方

- ① じゃがいもの皮をむき、4~6等分程度に切る。
- ② じゃがいもを柔らかくなるまで茹でる。
※レンジで加熱する場合は500W~600Wで7~8分加熱する。(レンジによって加熱時間は異なります。)
- ③ 茹でたじゃがいもを、マッシャーやフォークなどで粗くつぶす。
- ④ 粗熱が取れたら、③、ピザ用チーズ、片栗粉、豆乳、塩を混ぜ合わせる。
- ⑤ 生地を6等分し、丸める。
- ⑥ フライパンにオリーブ油をひき、⑤を弱火で両面をじっくり焼く。表面に焼き色がつき、いももちが黄色く透き通ったら焼き上がり。