



みたらしいももち



材料(5つ分)

～いももち～

じゃがいも 300g(中3個)

片栗粉 30g(大さじ3強)

～みたらし餡～

A 砂糖 15g(大さじ2弱)

しょうゆ 10g(小さじ2弱)

水 80g

B 片栗粉 5g(小さじ2弱)程度

水 15g(大さじ1)程度

フライパンで焼くときは、
テフロン加工のものを使っ
たり、クッキングシートを敷
いたりして焦げつかないよ
うに工夫をしてください。

つくり方

- ① ジャガイモの皮をむき、2～3cm角に切る。
- ② 鍋にじゃがいもを入れ、全体がかぶるくらいの水で茹でる。中心まで柔らかくなったらザルにあげ、水気を切る。
- ③ ジャガイモが温かいうちに片栗粉を加え、粉っぽさが無くなるまでつぶしながら混ぜる。まとまるようになったら成型する。
★お手伝いポイント★ いももちを成型してみよう!
- ④ フライパンに並べ弱火で両面をじっくり焼く。表面にこんがり焼き色がつき、いももちが黄色く透き通ったら焼き上がり。
- ⑤ みたらし餡を作る。Aを入れて火にかける。沸騰したらB(水で溶いた片栗粉)を入れて加熱して、とろみをつける。
- ⑥ ④のいももちに⑤の餡をかける。

じゃがいもの素朴な甘味があり、おやつにおすすめの一品です。
もちもちしているので、お子様が召し上がる際はお茶など水分をとりながら、食べているところを見守ってください。