

## 芋もち

材料(4人分)

じゃが芋	中4個(400g前後)
片栗粉	85g
オリーブ ~たれ~	大さじ1
醤油	大さじ1強
きび糖	28g
水	38g
片栗粉	小さじ1

作り方

- ①じゃがいもを適当な大きさに切り、中まで柔らかくなるまで茹でる。
- ②マッシャーなどでつぶし、片栗粉を入れてムラのないようによく混ぜる。
- ③好みの大きさに、平たく丸め、オリーブ油を敷いたフライパンで焼き色がつく程度に両面を焼く。
- ④別の鍋で②を煮立て、倍量の水でといた片栗粉でとろみをつける。
- ⑤③に④のたれをかけてできあがり！

