



## 芋もち

### 材料(4人前)

じゃがいも	300グラム
片栗粉	60グラム
オリーブ油	少々
こいくちしょうゆ	小さじ2
きび砂糖	15グラム
水	大さじ1
水溶き片栗粉	適量

- ① 皮をむいたじゃがいもを茹でる。
- ② じゃがいもに竹串がスッと刺さるくらいの硬さになったら、ボールに移しマッシャーでつぶす。
- ③ 片栗粉を加えよく混ぜる。(上手くまとまらない時は分量外の水を少量くわえる。)
- ④ お好みの大きさに丸め、オリーブ油を敷いたフライパンに並べ焼く。
- ⑤ 別の鍋にしょうゆ・きび砂糖・水を入れ、火にかける。きび砂糖が溶けたら、水溶き片栗粉を加え、とろみをつける。
- ⑥ 焼きあがった芋もちに⑤のたれをかけたら完成♪