



## 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♪