

じゃがいももち

《材料》 4人分（子ども8人分）

じゃが芋	500g	(3~4個)
粉チーズ	8g	(大さじ1と1/3)
バター	13g	(大さじ1強)
塩	1g	(小さじ1/6)
こしょう	少々	
かたくり粉	26g	(大さじ3弱)
油	8g	(小さじ2)

《作り方》

- ① バターは溶かしておく。
- ② じゃがいもはうすい半月切りにし、水にさらす。
水を切り、鍋にじゃがいもと水を入れ加熱し茹でてつぶす。
- ③ ②に粉チーズ・①のバター・塩・こしょう・かたくり粉を加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ ③を直径5cm、厚さ7mm位の円形または小判形に成形し、油を熱したフライパンで、両面を色よく焼く。

※ オープンシートを敷いた天板に並べ、オーブンで焼いても良いです。