



ポテ餅 みたらし餡



材 料 8~12個

裏ごしじゃがいも 400g
 片栗粉 30-40g
 海苔 適量

◇みたらし餡(甘め)
 醤油 35ml
 砂糖 45g
 みりん 25ml
 水 100ml
 片栗粉 10g

作り方

- ① 餡の材料を鍋に入れ、混ぜながら火にかけ、とろみがついたら火を止める。
- ② じゃがいもに片栗粉を混ぜ、よく練り混ぜる。(好みで両面に海苔をつける。)
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、揚げ焼きする。
- ④ タレを両面につける。

