

ポテシュー



材 料

裏ごしじゃがいも 250g

◇シュー生地

水 100cc

バター 45g

塩 1g

小麦粉 60g

卵 2個

パセリ お好みで

作り方

- ①水、バター、塩を沸騰させ、火を弱めてふるった小麦粉を練り混ぜる。シュー生地を作る。
- ②ボウルに移し、卵を少しづつ加える。
- ③じゃがいも(40度くらい)を加えて混ぜ、塩、胡椒で味を調える。(青海苔やハーブなどここで加えて変化を出しても)
- ④口径1.5cmの丸口金を入れた絞り袋に生地を入れ、180度の油に絞り出しながら1.5cm幅に切り落としてふっくらと色よくあげる。
- ⑤お好みで刻んだパセリを散らす。