



かんたん芋もち



# かんたん芋もち

エネルギー 228kcal  
(1人分あたり)

## 【材料2人分】

- ・じゃがいも 大2個
- ・片栗粉 大さじ4
- ・サラダ油 すこし多め

### 《調味料》

- ・しょうゆ 大さじ1
- ・お酒 大さじ1
- ・砂糖 大さじ2

# かんたん芋もち

---

- ① 皮をむいたじゃがいもを茹でます。
- ② 甘タレをつくります。  
しょうゆ・お酒・砂糖を鍋に入れて煮ます。
- ③ 茹でたじゃがいもをマッシュし、片栗粉を入れて、混ぜます。  
好みのサイズに整形します。
- ④ フライパンに多めの油を入れて、じゃがいもを揚げ焼きします。
- ⑤ 両面をこんがり焼き、甘タレをからめ、器に盛り付けて完成です。