



さつま芋入りおもち



* 材 料 * 4個分 *

・白玉粉	60g	・バターピーナッツ	25g
・さつま芋	100g	・白いりごま	12g
・砂 糖	35g		

* 作 り 方 *

1. さつま芋は皮をむき、角切りにして茹でる。
(電子レンジでも加熱できます)
 2. 1をつぶして、砂糖を混ぜる。
 3. バターピーナッツを細かく刻む。
 4. 白玉粉に少しずつ水を加えながら、耳たぶほどのやわらかさにこねる。2、3を加えて混ぜ合わせる。
 5. 4を丸めて平たくする。
 6. 5をフライパンまたはホットプレートで焼く。
<焼き方> 片面を焼き、焼き色が付いたらひっくり返す。
少量の水を入れて、蓋をして蒸し焼きにし、
焼き色が付いたらできあがりです🍡
- (焼くときにフライパンにくっついてしまうときは、
少量の油を入れましょう。)