

さつまいも入りおもち



材 料 4個分 *

・白玉粉	60g	・バターピーナッツ	25g
・さつまいも	100g	・ごま（白）	12g
・砂糖	35g		

作 り 方

1. さつまいもは皮をむき、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 🍡

（焼ノレキにフライパンについているマヌレキは