

ヤーコン焼きもち

【 材 料 】

		(4人分)
小麦粉	…	80g
ヤーコン	…	60g
砂糖	…	40g
BP	…	2g
バター	…	8g
レモン果汁	…	適量
油	…	適量

【 作り方 】

- ① 小麦粉とBPを合わせふるっておく
- ② ヤーコンは皮を取り、薄切りにして水にさらしあくを抜く
- ③ 水切りした②と砂糖を加え煮る
- ④ ③が煮詰まったらレモン汁とバターを加え溶かし、粗熱を取る
- ⑤ ①+④を合わせ薄く油を敷いたフライパンで両面を色よく焼いたら出来上がり！
(ヤーコンの出回る今のシーズンがチャンスです🍁)

