

いももち



もちもち食感とチーズが相性抜群の組み合わせです。おやつや軽食、お弁当としてもおすすめの一品です。給食では揚げますが、フライパンで焼いてもいいです。チーズはとろけるチーズを使ってもおいしいです。

【材料】

	切り方	4人分
じゃがいも	(角切り)	1コ
でん粉		40g
食塩		小さじ1/2
白こしょう		少々
牛乳(調理用)		小さじ1
三温糖		小さじ1
プロセスチーズ(ダイス)		15g
揚げ油		適宜

【作り方】

- ①じゃがいもは蒸したらつぶす。
- ②チーズ以外の材料をよく混ぜる。
- ③チーズを加えて混ぜ、コロツケのような円形の形にして成型する。
- ④170度で揚げる。

