

親子クッキング



もちもちポテト



材料（1人分4こ）：じゃが芋 110g にんじん 10g 片栗粉 10g
粉チーズ 10g 塩少々



作り方：

- ① じゃが芋の皮をむき、串がすっと通るくらいまで蒸し器で蒸す。
(蒸し器がない場合は、小さく切って耐熱容器に入れ、ラップをしてからレンジにかける。)
- ② にんじんを細かく刻み、ゆでる。(耐熱容器に入れ、少し水をかけ、ラップをして電子レンジでもできます。)
- ③ じゃがいもを手でつぶし、片栗粉、にんじん、粉チーズ、塩を加え、よく混ぜ合わせる。
- ④ 一口大に丸め、オーブンシートに並べる。
- ⑤ 180℃のオーブンで焼き色がつくまで焼く。
オーブンシートを敷いたフライパンで、弱火でふたをし、時々ひっくり返しながら焼く。

- お子さんと一緒にこねこねころころ。自由に形を作って楽しみましょう。
- やけどをしないように、十分冷ましてから触るようにしてください。

