

●じゃがいものもちもちパン●



ごはんの代わりに
なるおやつ♪

材料	じゃがいも	1個 (150g)	粉チーズ	大さじ2 (12g)
10個分	絹豆腐	100g	片栗粉	大さじ4 (40g)
			好みの具材(青のり、黒ゴマ 等)	

- ①じゃがいもは皮をむいて、レンジで加熱して柔らかくする。
- ②熱いうちにジャガイモをつぶす。その他の材料をすべて入れて、ひとまとまりにする。
♥お好みの具材を足して楽しんでください♥
♥ココアやはちみつ等、甘めのアレンジもオススメ!♥
- ③10等分に丸め、クッキングシートを敷いてトースターかオーブン (200℃) で10～15分焼く。焼き目が少々つくまで。

★じゃがいもをかぼちゃやさつまいもに変更しても作れます♪

★崩れやすい「男爵いも」がおすすめです♪