

もちもち大根もち

大根が美味しい
おやつに！



材料	大根（皮をむいて）	200g	油	小さじ2（8g）
	（4個分）片栗粉	大さじ3（27g）	☆	醤油 小さじ2（12g） 砂糖 小さじ2（6g）
	白ごま	大さじ2（18g）		

作り方

- 1 大根をすりおろす。
(フードプロセッサーでもできます♪)
- 2 1を絞ってボウルに入れ、片栗粉を入れてまぜる。
4等分にして大判型に丸める。
- 3 2の表面に白ごまをつける。
- 4 フライパンに油をひき、3を並べて弱火で両面焼く。
きつね色になったら☆を加えて、煮絡める。

シラスやチーズを
混ぜてもおいしい♡

完成♪

