

作り方



Today's Special

## いももち

秋ですね・・・♡



### 材料

#### 《いももち》

さつまいも 1本

片栗粉 大さじ6

→多めだとしっとりになります。

牛乳(豆乳) 適量

→混ぜた際にまとまりやすい量

サラダ油 適量

→フライパン全体を覆う程度

#### 《たれ》

めんつゆ 50 ml

みりん 50 ml

#### 《いももち》

さつまいもを1cm程度に切り分ける

- ① レンジで10分程度温める  
(かたかったら追加で温める)
- ② いもを潰しながら片栗粉を投入し、そこに牛乳を入れまとまる程度まで混ぜ合わせる
- ③ 食べやすい大きさに形を整え油をひいてあたたまったフライパンで焼いて完成

#### 《たれ》

- ① みりん、めんつゆを同量を煮詰めて完成

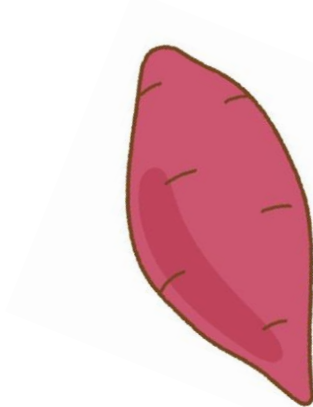
★めんつゆの濃縮タイプは薄めても◎

★片栗粉でとろみをつけても◎

★しおをかけてもおいしいとおもいます！

★煮詰めたものに投入しましたがしっとりとしていておいしかったです！

★つけだれとしても◎



### Check Point

焦げているところはカリカリ  
していてとてもおいしかったです！  
押し焼きしても◎！