

☆甘いジャガイモ餅

(直径 5cm 12 個)



■ <餅生地>

ジャガイモ 3 個(400g)

砂糖 小さじ 2 塩 少々

牛乳 小さじ 2 片栗粉 大さじ 4

サラダ油(焼き用) 適量

■ <タレ>

砂糖 大さじ 4 醤油 大さじ 3 みりん 大さじ 1 水 大さじ 1 片栗粉 小さじ 1

1



ジャガイモを小さめにカットしてラップをかけてレンジで柔らかく

する。(少しお水を入れると良い) 約 3~5 分

2



余分な水分を捨て、ボウルに入れて熱いうちにつぶす。(固形が残ら

ない

ようにしっかりつぶす)

3



砂糖、塩、牛乳を加えへラで混ぜ、片栗粉を加えたら手で混ぜまとめる。

4



中火で熱したフライパンに油をひき、ハンバーグのような形にして弱火で焼く。

5



軽く焼き色がついたら裏返して蓋をして蒸し焼きにする。約 3 分

6 餅生地を焼いたフライパンにタレの材料を全て入れ、混ぜながら中火で温め、グツグツしてきたら弱火にしてタネを並べる。

7



2 分したら裏返して、また 2 分焼く。(たまにフライパンを揺する)

コツ・ポイント

ジャガイモは、粒が残らないようしつかり潰して滑らかな生地にして下さい。その方がお餅っぽさがアップ！

タレは濃い目です。お好みで水を増やしたり、醤油や砂糖を減らして下さい～。生地を半分にカットしてタレを絡めると中まで染み込んで GOOD かも。