

じゃが丸くん



つぶしたじゃがいもを丸めたものに、ほんのり甘い味の衣をつけて揚げたじゃが丸くんは、子どもたちが大好きなメニューのひとつです。

《調理のポイント》

じゃがいもは、冷めるとつぶしにくくなるため、熱いうちにポテトマッシャーやフォークを使ってつぶしてください。

◇材料（8個分）◇

- じゃがいも 中3個
- 塩 小さじ1/3
- こしょう 少々
- チーズ 60g
(6Pチーズなど)
- 片栗粉 大さじ1
- ◎小麦粉 100g
- ◎ベーキングパウダー
小さじ1
- ◎卵 1/2個
- ◎砂糖 大さじ2.5
- ◎水 50cc

◇作り方◇

- ① じゃがいもは皮をむいて適当な大きさに切り、蒸してつぶします。
(耐熱容器に入れ、レンジで加熱してもOK)
- ② チーズは5mm角くらいに切ります。
- ③ ①に塩・こしょう、片栗粉を混ぜます。
- ④ チーズを加えて混ぜ、ボール状に8個に丸めます。
- ⑤ 別のボウルに◎の材料を混ぜて、衣を作ります。
- ⑥ ⑤に衣をつけて油で揚げます。