

マロンもち

材 料

＊	ぼろ	た	ん	(生栗)	・	・	・	・	・	・	5	～	6	個
＊	さつ	ま	い	も	・	・	・	・	・	・	10	0	g	度
＊	片栗	粉	・	・	・	・	・	・	・	・	大	大	さ	2
＊	豆乳	・	・	・	・	・	・	・	・	・	大	大	さ	6
＊	バタ	ー	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	5g

【	み	た	ら	し	餡	】	・	・	・	・	・	大	さ	じ	1
＊	し	ら	よ	う	ゆ	・	・	・	・	・	・	大	さ	じ	1
＊	砂	糖	・	・	・	・	・	・	・	・	・	小	さ	じ	1
＊	み	り	ん	・	・	・	・	・	・	・	・	小	さ	じ	1
＊	片	栗	粉	・	・	・	・	・	・	・	・	小	さ	じ	1
＊	水	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	・	100cc



作 り 方

- ① 小鍋にみたらし餡の材料を入れ、とろみがつくまで弱火にかける。
- ② さつまいもは輪切りにしてゆでる。ぼろたんはゆでて皮をむく。
- ③ さつまいもの皮をむいて、ぼろたんと一緒につぶす。
- ④ ③に豆乳と片栗粉を入れ混ぜる。
- ⑤ 材料が混ざったら、手に軽く片栗粉を付けて丸めて、平らに形成する。
- ⑥ 温めたフライパンにバターを入れて溶かし、形成した⑤を両面焼く。
- ⑦ 焼き上がったたら盛りつけ、①のたれをかけて完成。