

馬鈴薯あんまき

スイーツ部門
最優秀賞

JAとぴあ浜松 女性部中央地区 お菓子作りグループ

(静岡県 JAとぴあ浜松管内)

●材料(16個分)

み か た ば ら
三方原馬鈴薯…4個(450g)
卵……………1個
牛乳……………120ml
サラダ油……………大さじ1/2
砂糖……………50g
練乳(加糖)……………小さじ2

(A)

薄力粉……………50g
砂糖……………10g

塩 サラダ油 揚げ油
……………適量



アレルギー表示：卵・乳・小麦

●作り方

〈あん〉

- ①馬鈴薯400gの皮をむき、水からゆでて熱いうちに裏ごしする。むいた皮は適量取っておく。
- ②小鍋に①の馬鈴薯を入れ、砂糖、塩ひとつまみを加えて弱火にかけて練る。ほどよいかたさになったら火から下ろし練乳を加えて練る。
- ③②を16等分し、俵形にする。

〈生地〉

- ①馬鈴薯50gは皮をむいてすりおろす。
- ②ボウルにA、塩を少々ふりい入れ、溶いた卵を加える。泡だて器で全体を混ぜ、油を加えて混ぜる。

- ③②に牛乳を少しずつ加えて混ぜ、①を加える。
- ④フライパンに油少々を中火で熱する。③を大さじ1強ずつ4×16cmくらいの楕円形に薄く広げ、縁が乾いてきたら1分ほど焼き、返して30秒ほど焼く。これを16枚作る。

〈飾り〉

- ①あん作りで取っておいた馬鈴薯の皮を細切りにし、油でからっと揚げると。
- ②冷めた生地にあんをのせて巻く。器に盛り、上に①を飾る。

>>調理時間 約30分