

《副菜》^{ふくさい}手作りじゃが丸^{てつくまる}



おやつにもおすすめ！子どもたちにも人気のじゃがいも料理です。

▶材料（8個分）

じゃがいも	240 g
★シュレッドチーズ	50 g
★塩	ひとつまみ
★こしょう	少々
★片栗粉（つなぎ用）	大さじ 2/3
★卵	8 g
片栗粉（衣用）	適量
揚げ油	適量

▶作り方

- ① じゃがいもを蒸して、少しつぶも残るくらいにつぶす。
- ② じゃがいもに★を入れ、8等分して丸める。チーズは外側にはみ出さないように丸める。
- ③ 片栗粉をつけて、170～180℃で薄く色づく程度に揚げる。（5～6 分くらい）
※加熱しすぎると破裂するので気を付ける。