



2/8(水) バター好きのさつまいも餅

(材料)

さつまいも

片栗粉

牛乳

塩

バター

はちみつ (メイプルシロップ)

- ① さつまいもは食べやすい大きさに切り、茹でる (レンジ加熱)。
- ② ボウルに水気を切った①を入れてつぶし、片栗粉、牛乳、塩を加えて混ぜ合わせる。
- ③ ②を取り分けてバターを入れて包み、丸めて軽く押しつぶす。
- ④ フライパンにバターを温め、両面こんがり焼く。
- ⑤ 仕上げにバターを入れて絡める。

★お好みではちみつやメイプルシロップをかけても。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター (3階と地下1階) に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。