

●作ってみませんか【平成22年12月1日号】

もちもちポテト大福

燕市食生活改善推進委員協議会 分水分会

おいもと餅をつぶしたなめらかな皮生地

中に、甘ずっぱいチーズあんが入った

大福です。一度食べたらまた食べた

くなるモチモチ感です。



●材料(4人分)

A[クリームチーズ80 g・砂糖大さじ2・干し杏(刻む)4個(レーズンでも)]・さつまいも

160 g・切り餅1切れ・B[スキムミルク大さじ1・砂糖大さじ1]・C[きなこ大さじ2・ココ

ア大さじ1/2]

●作り方

①チーズあんを作る。Aの材料を混ぜ、4等分にしてそれぞれ丸め、冷蔵庫に入れて冷やし固めておく。／②さつまいもは1 cm厚さの輪切りにし、皮をむいて水にさら

してゆでる。八分どおり火が通ったら、1 cm角に切った餅を加えて約2分ゆでる。／

③餅が柔らかくなったら湯を切り、すりこぎ棒などでつぶしながら混ぜ、Bを加えて混

ぜ合わせる。／④手水を少々つけて4等分にし、それぞれ8～10 cmの円形に広

げ、①のあんを包む。／⑤Cを混ぜ合わせたものを全体にまぶす。