

簡単！韓国風スイーツ



韓国のホットグ風おやつです。
生地は手に入りやすい材料にしています。お子さんと一緒に手作りおやつに挑戦してみてください。

【材料（4 個分）】

ホットケーキミックス 150 g
片栗粉 大さじ2
水 70 cc

【さつまいもあん】

さつまいも 100 g
A [牛乳 25 cc
砂糖 大さじ2
塩 少々
とろけるチーズ 40 g
サラダ油 小さじ2

【作り方】

- ① さつまいもは皮をむき、一口大に切り、ひたひたの水でゆでる。水気を切り、さつまいもをつぶしたら A を入れて滑らかになるまで混ぜる。粗熱が取れたら4等分に丸める。
- ② ボールにホットケーキミックスと片栗粉を入れて混ぜ合わせる。水を加え、手でこねてまとまったら、4等分に丸める。
- ③ ②を平たく広げ、とろけるチーズと①を包む。丸く形を整えたら、軽く押さえて厚みを平らにする。
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、閉じ口を下にして並べる。弱めの中火にし、蓋をして3～4分焼く。裏返したら表面をフライ返しで軽く押さえて平らにし、蓋をして3～4分焼く。火が通り表面に焼き色がついたら皿に盛りつける。

※手作りのさつまいもあん以外にも、市販のこしあんやバナナ、黒糖やナッツなどでもおいしく作れます。

※生地を丸めたりあんを包んだりする時は、手に水か油を付けると扱いやすくなります。