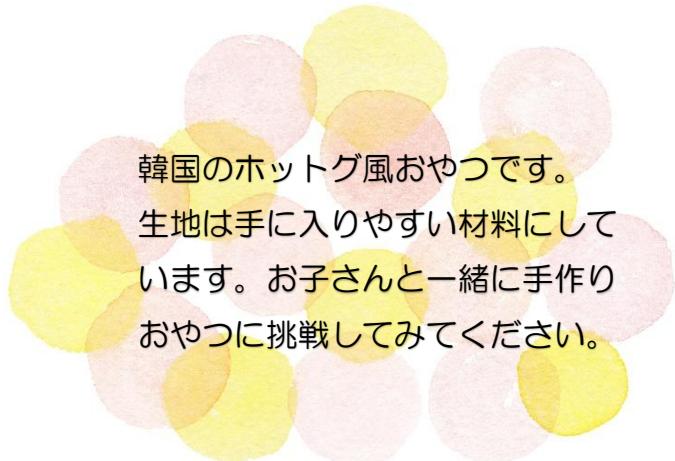


# 簡単！韓国風スイーツ



## 【材料（4個分）】

ホットケーキミックス	150g
片栗粉	大さじ2
水	70cc

### 【さつまいもあん】

A	さつまいも	100g
	牛乳	25cc
	砂糖	大さじ2
	塩	少々
	とろけるチーズ	40g
	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。