

おススメ給食 レシピ

じゃがまるくん



材料 (4人分)							
じゃが芋	220g	中2個	皮をむいて6等分	薄力粉	48g	大さじ5	
バター	6g	大さじ1/2	溶かしておく	ベーキングパウダー	2.4g	小さじ1/2	
塩	0.8g	少々		鶏卵	16g		溶き卵の量
こしょう	0.08g	少々		三温糖	2.8g	小さじ1/2強	
牛乳	8g	大さじ1/2		牛乳	14g	大さじ1	
でん粉	8g	大さじ1弱		揚げ油	適量		
角切りチーズ	40g						
作り方							
<p>① じゃが芋の皮をむき6等分位に切り、蒸し器で蒸す。じゃが芋がやわらかくなったらボールに移して、温かいうちにつぶして塩・こしょうをします。</p> <p>② バター・牛乳・でん粉を加えて混ぜ合わせます。なめらかになったらチーズを加えて混ぜます。 ★ポイント★ しっかりとなめらかになるまで混ぜ合わせると口当たりがよくなります。</p> <p>③ 別のボールに、薄力粉から牛乳までを混ぜ合わせて衣を作ります。</p> <p>④ 2を4等分して丸めて成形します。3の衣をつけて、160℃に熱した油で揚げます。表面がきつね色になるまで揚げ、油を切ります。</p> <p>⑤ お皿に盛りつけて出来上がり★</p>							



※給食室の大きな釜で大量に作った時の分量です。様子を見ながら調整してくださいね。