

乳食感！！プルプルじゃが！！

岩手県代表

菊池 広美さん

作り方（調理時間50分）

- ① じゃがいもは、うすく切り、鍋に牛乳とバターを入れて煮る。
- ② ①の中にAを加え、8等分する。
- ③ 5ミリ角に切ったチーズを②の中に入れ丸める。180℃のオーブンで12分焼く。
- ④ タレを作り、③にかけミニトマトを添える。

材料（4人分）

牛乳	400ml	タレ：	
バター	15g	}	しょうゆ 5g
チーズ	100g		めんつゆ 60g
じゃがいも	300g		三温糖 45g
			水溶き片栗粉 少々
A：		ミニトマト	8個
}	薄力粉	110g	
	三温糖	25g	
	ベーキングパウダー	8g	
	上新粉	20g	

ポイント

これは何？？という位ぷるぷる食感です。次の日でもプルプル！！
油は使わず、幅広い年齢層で楽しめます。
じゃがいもと2種類の粉の絶妙なバランスがプルプル食感を作っています。見た目はパンケーキ風！食べると和です！

