

チーズ入り南瓜もち (幼児5人分)



写真は
一人分です

材料

南瓜	1/4個 (300グラム)
砂糖	大さじ4
片栗粉	大さじ4
ダイスチーズ	50グラム
バター	5グラム
サラダ油	

作り方

- 1,南瓜は洗って皮をむき、適当な大きさに切って茹でる。
水分を除き、熱いうちにつぶす。
 - 2,1に片栗粉を入れて全体をよく混ぜ、チーズも加えて、
さらによく混ぜ合わせる。
 - 3,2を小判型にして、オーブン又はトースターで焼く。
 - 4,焼き上がったら溶かしバターを塗る。
- ✳南瓜はレンジにかけてもよいです。
- ✳南瓜の水分が少なく、生地がパサつく場合は
サラダ油を少し入れるとまとまります。