

コロもちー



【材料】

じゃがいも（スノーマーチ）	300～400g（M玉4個程度）
砂糖	180g
牛乳	100ml
★ホットケーキミックス	300～400g（じゃがいもと同量）
★白玉粉	200～250g
ヨーグルト	適量
塩	少々

- ① じゃがいもの皮をむき、塩ゆでする。
- ② じゃがいもをゆでている間に、★を混ぜ合わせる。
- ③ じゃがいもがゆで上がったら、水気を切り、つぶす。
- ④ つぶしたじゃがいもに砂糖と牛乳を入れて混ぜる。
- ⑤ 混ぜ合わせた★に4を入れて練っていく。
- ⑥ 5にヨーグルトを少しずつ入れ、少し手にくっつく柔らかさになるまで練る。
- ⑦ ひと口大に丸めて油で揚げていく。
- ⑧ 冷めたらシュガーパウダーをからめて出来上がり！