

さといも団子

【材料/2 人前】

里芋 80 g, 片栗粉 8 g, 砂糖 4.8 g, きな粉 4.8 g

【作り方】

- ① 里芋の皮をむき、電子レンジで5分程度加熱する。
- ② 里芋が柔らかくなったら熱いうちに潰し、砂糖と片栗粉を加えて混ぜる。
- ③ ある程度混ぜ終えたら食べやすい大きさに丸めていく。
- ④ 170℃に余熱したオーブンで15分程度焼く。
- ⑤ 出来上がったものにきな粉をまぶす。

※もちっとした食感でのどに詰まる可能性が高いです。少し小さめに切ったり水分を多めに取ったりするなど、召し上がる際は十分にお気を付けくださいね。

お月見の日におやつで出たこちらのメニュー、おかわりもすぐに無くなりました！里芋の熱が冷めてきたらお子さんと一緒に丸めてみるのもおすすめです♪