

## いもつぶし

### ＜材料＞ 5人分(約10個)

米	300 g
水【米容量の1.2倍】	450 ml
塩	2 g
里芋	125 g

### 【砂糖じょうゆ】

しょうゆ	22 g
砂糖	15 g
水	9 g

### 【きな粉】

きな粉	適量
砂糖	適量

\*きな粉と砂糖を1:1の分量で混ぜあわす

### ＜作り方＞

- ① 米は洗ってザルに上げ、30分間水切りしておく。  
里芋は洗って皮をむき5mmぐらいの薄切りにしておく。
- ② 炊飯器に米と分量の水を入れ、塩を加えて平らにならす。  
その上に里芋を入れ平らにならし、芋が水に浸るようにして炊飯する。
- ③ 【砂糖じょうゆを作る】  
小鍋にしょうゆ、砂糖、水を入れて火にかける。  
沸騰後弱火で煮詰め、とろりしたら火を止める。
- ④ 御飯が炊き上がったたら、すりこぎでもち状になるまでよくつく。  
少し冷めたら手に水をつけて、小さめのハンバーグ型に丸める。
- ⑤ 両面をこんがり焼き、砂糖じょうゆを塗り焼く。



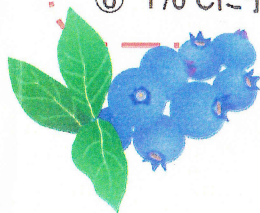
## ティービスケット

### ＜材料＞ 4人分

バター	75 g
砂糖	35 g
卵黄	1 個
薄力粉	105 g
ブルーベリージャム	20 g

### ＜作り方＞

- ① バターをクリーム状にする。
- ② 砂糖を少しずつ加える。
- ③ 卵黄を1度に加える。
- ④ 粉をふるって1度に加えてひとまとめにする。
- ⑤ 小さく丸めて真ん中をくぼませ、ジャムをのせる。
- ⑥ 170℃に予熱したオーブンで10～15分くらい下段で焼く。



## サングリア

### ＜材料＞ 4～5人分

黄桃缶	1/2 缶
パイナップル缶	1/2 缶
すいか	50 g
オレンジジュース	600 ml

### ＜作り方＞

果物を一口サイズに切り、ジュースを注ぐ。

