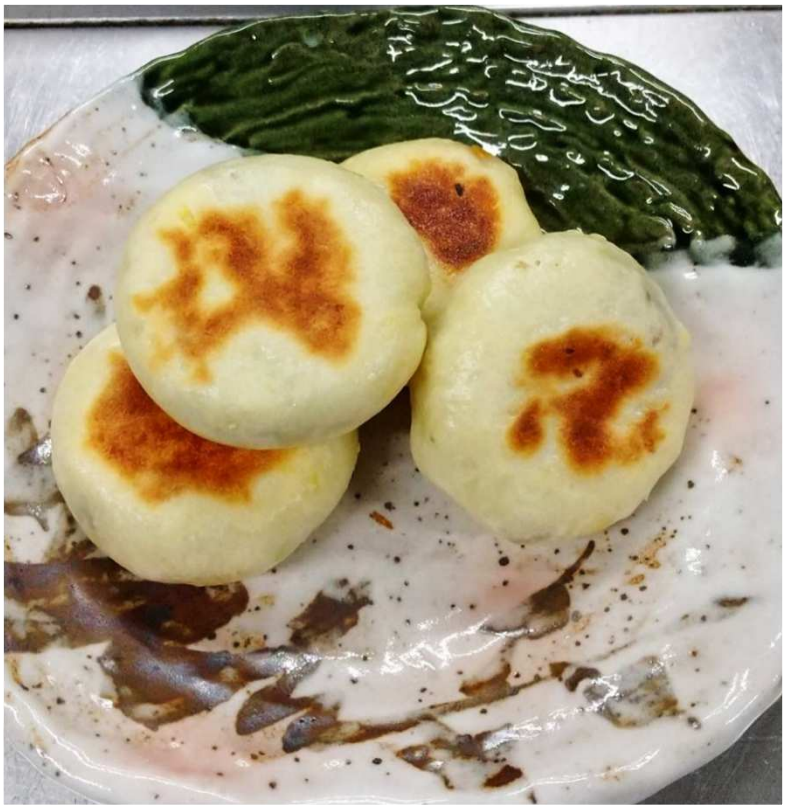
おうちで信州旅行気分♪

第2回 しっとり おやきレシピ

蓼科山荘
オリジナル

調理時間
90分



材料（約９個分）

◆ 強力粉	100g
◆ 薄力粉	100g
◆ さつまいも	50g
◆ 塩	1つまみ
◆ ベーキングパウダー	5g
◆ 熱湯	150g
◆ お好みの具（汁気の少ないもの）	適量

My Recipe

1.さつまいもを小角に切って水にさらし500Wレンジで5分

2.強力粉・薄力粉・塩・ベーキングパウダーを混ぜ熱湯を回しかける

3.熱いので箸を使って混ぜる

POINT

4.レンジで柔らかくしたさつまいもを入れてこねる

5.こねたら1時間ラップをして常温で寝かせる

6.生地を分けて広げて、好きな具を丁寧に包む

7.フライパンに油をしいて、弱火で片面ずつ5～6分焼く

8.アルミホイルを蓋の代わりに、皮がふっくらしたら返す

9.少量の水を入れてもっちり・しっとりさせて出来上がり！