

ヤーコンなべやき



●材料 (1枚分)

小麦粉・・・・・・・・200g
ヤーコン・・・・・・・・150g
砂糖・・・・・・・・80g
牛乳・・・・・・・・100ml
重曹・・・・・・・・小さじ1/2
バター・・・・・・・・小さじ1/2

●作り方

- 1 小麦粉はふるいにかけておく。
- 2 ヤーコンは皮をむいてすりおろし、重曹を混ぜておく。
- 3 1と砂糖、牛乳を混ぜ、2のヤーコンを加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- 4 熱したフライパンにバターを溶かし、3を流し入れ、焦がさないようにじっくりと焼く。



ワンポイント

ヤーコンはすりおろしてから、重曹を加えると緑色に変わります。