

優秀作品

ぽてどら。

発案チーム：つぶされまっしゅ。



●材料 20個分

【餡】

じゃがいも(男爵いも)(皮むぎ)…… 220g
バター(有塩) …………… 10g
砂糖 …………… 40g
塩 …………… 少々
牛乳 …………… 70ml
生クリーム …………… 30ml

【生地】

米粉 …………… 90g
ベーキングパウダー …………… 小さじ1
卵(全卵) …………… 2個
卵(黄身) …………… 1/2個
砂糖 …………… 50g
みりん …………… 大さじ1
ハチミツ …………… 大さじ1+小さじ1
水 …………… 35ml
油 …………… 適量
白味噌 …………… 6g

【作り方】

【餡】

- ① じゃがいもの皮をむいて、一口大に切り、鍋に水を入れて切ったじゃがいもを水から茹でる
※つまようじを刺して、中がやわらかくなるまで茹でる
- ② 茹で汁を飛ばし、裏ごしする
- ③ バターを混ぜてなめらかにする
- ④ 砂糖、塩を加えて混ぜる
- ⑤ 牛乳と生クリームを加えて混ぜる
※甘さが足りなければ砂糖を足す

【生地】

- ① 米粉とベーキングパウダーを合わせておく
- ② ボウルに卵を入れ、ダマにならないように砂糖、みりん、ハチミツ、水、油の順に少しずつ入れながら混ぜ、隠し味に白味噌を加えて混ぜる
- ③ ②に①を加えながら混ぜる
- ④ 中火で温めたフライパンを濡らしたタオルなどの上に置き冷まし、直径7cmの円になるようにフライパンに流し入れたら弱火で焼く
- ⑤ 生地表面全体にプツプツと泡が出てきたら、裏を見てどら焼き色になっていたらひっくり返し、5秒ほど焼く
※もう一枚を④～⑤の手順で焼く

【仕上げ】

- ① 生地に餡をはさんで、ラップで包んで少しなじませたら完成
※温かいまま美味しいですが、冷蔵庫で1日寝かせるとしっとりして美味しいです

アピール
ポイント

甘すぎず食べやすい…素朴な味の餡を米粉で作ったどらやきの生地で挟みました。
生地に隠し味としてほんの少しみそを加え、深みを出しました。
生地はフライパンで焼けるので、家庭でもお手軽に作れます!!
ぽてどら。でほっこりしませんか?