



じゃがいもでもちもち！ バターしょうゆのコーンいももち風

(12件)

約30分

費用目安
200円前後お気に入りに
追加

香ばしいバターしょうゆ味のコーンをもちもちの生地の中に入れて、バターで焼き上げます♪



川村みちこ

おつまみならお任せ

フードコーディネーター / 日本ビール検定3級

🔥 カロリー	251kcal
🍲 炭水化物	40.8g
🥑 脂質	8.5g
🍗 たんぱく質	3.4g
🍬 糖質	38.2g
🧂 塩分	2g

※1人分あたり

※費用目安はレシピ全体での金額となります。

手順

- 1
じゃがいもは皮をむき、1.5cm角に切り水にさらし耐熱容器に入れふんわりとラップをして電子レンジ600Wで5分加熱する。
- 2
フライパンにバターを入れ熱し、コーンを加え炒め、しょうゆを加え絡める。
- 3
熱いうちに潰し、片栗粉、コンソメを加え均一になるように混ぜる。
- 4
粗熱を取ったコーンを入れ均一になるように混ぜ、6等分に丸く形を整える。片栗粉をふる。
- 5
フライパンにバターを入れ熱しタネを入れ中火で両面をこんがり焼く。黒しょうゆをふって

材料【2人分】

じゃがいも	2個 (300g)
片栗粉 (いも生地用)	大さじ2
コンソメ	小さじ1
ホールコーン缶	1/4缶 (50g)
しょうゆ	小さじ2
有塩バター (コーン用)	10g
黒こしょう	少々
片栗粉 (振る用)	適量
有塩バター (タネ用)	10g