

グローイングアップフード
明治 **ステップ**
らくらくキューブ

を使っています。



ほかほかじゃがいもパン

材料(一人分)………

じゃが芋	1個150g
小麦粉	30g
片栗粉	30g
塩	少々
とろけるチーズ	10g
水	30ml
ステップキューブ	3個

作り方………

- ①じゃがいもの皮と芽を取り、潰せる柔らかさになるまでレンジで温める。
- ②①をマッシャー又はスポンやフォークで潰す。
- ③ステップキューブは水で溶いておく。
- ④②に小麦粉・片栗粉・塩を入れよく混ぜる。
- ⑤④に③を加え、さらに捏ねるように混ぜる。
- ⑥生地がまとまったら食べやすい大きさに丸め、200度のオーブンで10分焼いて完成。



レシピポイント………

ころころ丸めて作るので、お子さまも一緒に楽しめます。
お好みで中心にとろけるチーズを入れてもおいしくいただけます。

