

## ほうれん草どら焼き



材料（6人分）		
【皮】	ホットケーキミックス	150g
	卵	1個
	砂糖	大さじ2
	ほうれん草のペースト	大さじ1
	牛乳	100cc
	みりん	大さじ1
【餡】	さつまいも	1本
	バター	10g
	牛乳	適量



### ★ 作り方 ★

- ①ほうれん草は洗って茹でて、ミキサーでペースト状にします。
- ②さつまいもは皮を剥いて、小さく輪切りにして茹でます。  
柔らかくなったら水気を切ってボールに入れ、熱いうちに潰し、  
バターと牛乳を加え6等分にして丸めておきます。
- ③ボールに卵、砂糖を入れてよく混ぜ合わせて溶かします。
- ④ほうれん草のペーストを加えてよく混ぜ合わせ、牛乳、みりん  
を加えてよく混ぜ、ホットケーキミックスを加えます。
- ⑤フライパンを熱し、直径8cm位の小さい丸い皮を12枚作り  
ます。焼きあがったら、乾燥しないように濡れ布巾で包んでお  
きます。
- ⑥さつまいもあんを2枚の皮ではさんで、1個ずつラップで包んで  
ラップで包んで出来上がり。