



長いmowピザ

作り方

- 1 長いもは適当な大きさに切ってゆでる。
ゆでたら水気をきって、しっかりつぶす。
- 2 1にグラニュー糖を加え、牛乳を少しずつ分けて加えて混ぜ、電子レンジで温める。
- 3 80℃くらいに温まったら、片栗粉を加えて混ぜる。
- 4 フライパンに油をひき、3を焼く。
焼けたら裏返して、サラミとチーズをのせ、蓋をしてチーズが溶けるまで焼く。
- 5 Aでソースをつくり、お好みでトッピングする。

片山 未稀さん

調理時間 50分

材料〈4人分〉

長いも	450g
グラニュー糖	大さじ1
牛乳	200ml
片栗粉	100g
サラダ油	大さじ4
サラミ	20枚
ピザ用チーズ	150g
A	
バジルソース	適量
タバスコ	適量
黒こしょう	少々



- 牛乳を加えた後に80℃まで温める。
- 生地はカリッとなるまで焼く。

