

# もちもち！ かぼちゃおやき

いも餅のような  
もちもち食感のおやきです。  
かぼちゃの甘みとチーズの  
しょっぱさが素朴でおいしい♪  
子どもはもちろん、  
大人ははちみつをかけて  
アレンジしても◎



## 【10個分】

※作りやすい分量です。

- ・かぼちゃ…1/2～1/3個  
(種・皮を除いて300g)
- ・砂糖…大さじ2 (18g)
- ・片栗粉…小さじ4 (12g)
- ・プロセスチーズ…40g  
(ベビーチーズなど)

## 【作り方】

- ①チーズは食べやすい大きさに切る。
- ②かぼちゃは、適当な大きさに切って皮をむき、茹でるかレンジで加熱する。  

※茹でる場合はなるべく水っぽくならないよう、茹で具合をみて茹でて下さい。
- ③②をボウルに移し、熱いうちに潰す。
- ④③に砂糖、片栗粉を加えしっかり混ぜる。  
等分し、平たく丸い形に整える。
- ⑤クッキングシートをはみ出さないようにフライパンに敷き、④を並べて両面焼く。  
中までしっかり火が通ったら完成！  
(食べやすい大きさにカットして下さい)