

チョコ入り大根餅(6個分)

材料	量	下処理
だいこんおろし	50~60g	
白玉粉	70g	
チョコレート	12g	6等分する
バター	3g	

【作り方】

- ①ボウルにだいこんおろしと白玉粉を入れてよくこねる。
- ②①を6等分にし、丸めて中心にチョコレートを包む。
- ③フライパンにクッキングペーパーを敷き、②を並べてバターを加える。弱火で両面を4分ずつこんがり焼く。

1個あたり

エネルギー量

60kcal

食塩相当量

0.0g