

＊じゃがいもワッフル

☆適応モデル

塩味のきいたお食事ワッフル 冷めてもおいしいのでお弁当にも◎！



🛒 材料

バター	40g
卵	2個
牛乳	60cc
生クリーム	60cc
じゃがいも(ゆでてつぶしたもの)	80g
薄力粉	90g
ベーキングパウダー	小さじ1
粉チーズ	大さじ1
粗挽きコショウ	少々



📎 作り方

1. ボウルに常温にもどしたバター、割りほぐした卵、牛乳、生クリームを加えてよく混ぜ合わせる。
2. じゃがいもを加えてよく混ぜ、薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい入れる。
3. 粉チーズとコショウを加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
4. 予熱したワッフルメーカーに、生地を流し入れて焼く。