



馬鈴薯deジャースイーツ

発案者：北村 那由多さん



マフィン

2個分

●材料

じゃがいも(男爵いも)(マッシュ) 75g
 バター 10g
 米粉 50g
 ベーキングパウダー 3g
 卵 30g
 牛乳 40ml
 ハチミツ 5g

【作り方】

- ① 柔らかく茹でたじゃがいもをすり鉢などでマッシュし、バターは溶かしバターにする
- ② 米粉とベーキングパウダーをボウルで混ぜ合わせる
- ③ ②に卵、牛乳、溶かしバターの順に、一つずつ加え、その都度泡だて器で混ぜる
- ④ ③にハチミツ、マッシュしたじゃがいもを入れ、じゃがいもを潰すように混ぜる
- ⑤ ④を型に入れ、オーブンで、180℃で13分、160℃で12分焼く

素揚げチップ

2個分

●材料

じゃがいも(男爵いも) 1個

【作り方】

- ① じゃがいもをスライサーで輪切りし、10分程度水にさらす
- ② 手で数枚ずつ押さえて水を切り、キッチンペーパーで水気をふく
- ③ 170℃の油で揚げ、しばらく触れずに待ち、気泡が少なくなり、パリっとしたら取り出す
※飾り用の数枚は刻まずにとっておき、ジャーの中には刻んで入れる

馬鈴薯クリーム

2個分

●材料

じゃがいも(男爵いも)(マッシュ) 75g
 バター 10g
 牛乳 70ml
 ハチミツ 5g

【作り方】

- ① すり鉢などでじゃがいもをマッシュし、温かいうちにバターを溶かしこむ
- ② 牛乳を入れ、よく混ぜ合わせ、こし器でこす
- ③ 鍋で温め水分を少し飛ばしなめらかにしながら、途中でハチミツを加える

いちごジャム

2個分

●材料

いちご(越後姫) 90g
 砂糖 6g
 レモン汁 適量
 ハチミツ 20g

【作り方】

- ① いちごに砂糖をまぶし、水分が出るまで30分程度待つ
- ② 中火で火にかけ、沸騰したら吹きこぼれないよう火加減を調整する
- ③ 焦がさないように、たまに掻き混ぜながら煮詰める
- ④ いちごがやわらかくなったらレモン汁を加えつぶす
- ⑤ お好みのとろみになったら火を止め、あら熱がとれたらハチミツを加え混ぜ合わせる

ジャーを用意し、一口大に切ったマフィン⇒刻んだ素揚げチップ⇒馬鈴薯クリーム
 ⇒いちごジャムの順に2回繰り返し入れて、一番上に刻んでいないチップを飾ったら完成



今、インスタグラムで写真映えすると人気の“ジャースイーツ”を馬鈴薯と東区で生産している苺で作りました。マフィン、クリーム、チップに馬鈴薯を使用しました。小麦粉ではなく、新潟県特産の米粉を使ったところもポイントです。東区には学生も多いことから、インスタグラムへの投稿で注目が集まることも期待できます。