



## ツモキ *Cmoki* オーストリア風の もちもちデザート

SERVINGS: 5個分

### INGREDIENTS

じゃがいも 250g  
小麦粉 100g  
卵 1個  
オリーブオイル 大さじ1  
すもも 5個  
砂糖 大さじ5~6  
パン粉 大さじ2  
バター 大さじ1  
メープルシロップ 適量  
シナモンパウダー 適量  
お湯 適量  
塩 適量

### DIRECTIONS

1. じゃがいもを水から茹でて、粗熱を取ってから、皮をむき、塩を加えてからよく潰します。すももは、半分に分けて、種を出しておきます
2. ボウルにつぶしたじゃがいもと、卵と小麦粉を加え、よく混ぜます。
3. 生地がまとまったら、打ち粉をした台の上に出してよくこねて、棒状にのばして5等分にし、それぞれを丸く球状にしてから、生地を平たく伸ばし、中央にすももの1/2個を置き、種のあつくほみに砂糖おさじ1を入れて、もう1/2を乗せて、生地で包みます。大きなお鍋にお湯を沸かしておきます
4. 5個すべて球状にしたら、沸かしておいたお湯に入れ、約10分間茹でます。生地が浮いてきたら取り出して、網の上やキッチンペーパーの上に置いて水気を切ります
5. 生地を茹でている間に、フライパンを弱火にしてバターを溶かします。溶けたらパン粉を入れて炒めます。余熱でどンドン火が入るので少きつね色になったら火を止めておきます。ゆであがった生地をフライパンに入れて、パン粉が周りにつくようにコロコロ動かして、まわりに纏わせます。
6. 全体にパン粉がついたら、お皿に盛り付け、砂糖やメープルシロップ、シナモンパウダーをかけます

### NOTES

じゃがいもは、皮をむいてから茹でてもOkです。すももが大きい場合は、カットして使いましょう。