

고구마만두파이

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



고구마를 구입하면 전 되도록이면 하루이를 사이에 다 먹거나, 구워진 것의 일부를 식혀 냉동실에 넣어둡니다. 고구마가 은근 잘 상하거든요. 며칠 사이로 다시 먹을 고구마라면 구운 고구마를 냉동고에 넣어두고 다시 꺼내서 오븐이나 에어프라이어에 살짝 다시 굽거나 렌지에 데워 먹기도 하고요.

그런데 냉동실에 넣었다가 꺼낸 고구마는 이상하게 잘 안 먹히더라고요. 그럴 때 해먹게 되는 음식이 바로 고구마스프, 고구마라떼, 고구마파이입니다. 요리로 거듭나면 새로운 음식을 접하는 느낌이거든요.

오늘은 고구마파이로 냉동실의 고구마를 환생시켜 주었습니다. 고구마 속이 달달한 것이 손에 들고 먹는 맛이 아주 근사합니다. 따끈따끈할 때 드시면 맛이 최고!!

시나몬 향 솔솔 나고, 취향에 따라 잼을 발라 먹어도 좋아요.

Recipe

(4~5인분)  
(저울 및 밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 구운 고구마(4~5개-500g), 모짜렐라치즈(1컵), 튀김기름(1컵), 만두피(15장) ◆ 고구마양념재료: 꿀이나 아가베시럽(2), 우유나 두유(2), 시나몬파우더(0.3), 소금(약간)



1. 고구마는 껍질을 벗기고 속의 알맹이만 으개서 고구마 양념재료를 모두 넣고 고루 전체적으로 잘 섞어 고구마무스를 만든다. (시나몬파우더는 취향껏 가감하거나 빼셔도 좋아요. 우유나 두유로 퍽퍽한 정도를 조절해 주세요.)



2. 만두피 가장자리에 물을 묻히고, 고구마를 적당량 묻쳐서 넣고, 모짜렐라피자치즈를 적당히 함께 넣은 후, 만두를 빚는다.



3. 만두 빚듯 고구마만두를 만든다.



4. 튀김팬에 튀김기름을 달군 후, 고구마만두를 넣고 노릇 바삭하게 튀겨내면 끝. (좋아하는 잼을 잘라 먹어도 좋아요.)

대림 마루

모든 비즈니스 상업용, 일반 주택, 신축건물 등등  
최고급 정품 독점 디자인 제품  
최저 가격 보장과 완벽 시공



- \* SPC
- \* MSPC
- \* MGO
- \* WPC
- \* Laminate
- \* Hardwood

\*\*\*특별세일\*\*\*

최고급 100% 방수 SPC 시공 포함 \$3.89/sqft  
(제품을 꼭 확인하세요)

모든제품은 품질보증서와 함께  
Lifetime warranty를 드립니다.

무료견적 전화: 714.833.9944

12770 Florence Ave, Santa Fe Springs, CA 90670



30년 경력의 전문 디자이너가 직접 운영

Felona Knit 페로나 니트 단 하나뿐인 나만의 옷

연말 창고 대방출 세일!!!

(1/31/2020 까지)

처음하는 세일 딱 한달만

up to 50%



정장, 캐주얼, 결혼예복, 연말연시 각종 파티복

714.614.0970

2009 W. Commonwealth Ave. #E, Fullerton, CA 92833