

**고구마핫케이크와 고구마라떼**

용어반 문성실의 이야기가 있는 밥상



요즘 고구마 참 많이 먹습니다. 그냥 먹어도 맛있긴 한데요, 조금 달리 먹을 수 있는 방법을 말씀드릴게요.

오늘 요리는 오븐에 구운 호박고구마를 이용해서 만들어본 거예요. 간식보다 주식이 될 만한 요리랍니다. 먹고나면 배가 아주 든든해져요. 찐 고구마보다는 구운 고구마로 만들면 더 맛있고요, 만들기도 아주 쉽답니다. 고구마가 지천인 요즘 고구마로 맛있는 간식 많이 만들어 드세요.

참 고구마라떼의 맛을 정말 확 살려주는 재료는 다름이 아닌 소금이에요. 소금 한두꼬집 정도를 넣어주면 고구마의 맛과 향이 확 살아나면서 더욱 고급스럽게 단맛이 나옵니다. 소금 꼭 잊지 말고 넣어주세요.

**Recipe**

(2인분)

(자율 및 밥순가락 계량)

◆ 고구마핫케이크 재료 : 호박고구마 구운 것(200g), 핫케이크가루(80g), 계피가루(약간), 식용유(적당량) ◆ 고구마라떼 재료 : 호박고구마 구운 것(100g), 우유(200ml), 꿀(1), 소금(약간)



1. 먼저 고구마핫케이크를 만들기 위해 구운 호박고구마 200g을 껍질을 까고 으개 준다.



3. 반죽을 알맞게 떼어서 먹기 좋게 동글납짝하게 빚는다.



1. 고구마라떼를 만들기 위해 작은 미니 믹서기 안에 오븐에 구워 껍질을 깬 호박고구마 100g을 준비한다.



2. 구운 호박고구마 으갠 것에 핫케이크가루, 계피가루를 넣고 골고루 반죽 하듯 섞는다.



4. 기름을 두른 팬에 앞뒤로 노릇하게 부쳐주면 고구마핫케이크 완성!!



2. 우유, 꿀이나 아가베시럽, 소금을 넣고 곱게 갈아 그릇에 담고, 계피가루를 취향껏 술술 뿌려주면 끝.

**Twinkle**

각종 반려견 용품 판매 전문점

- ★ 반려견 행동교정
- ★ 애견호텔/놀이방



— New Management —  
깨끗한 환경에서 모십니다

**714.752.6119**

8201 Commonwealth Ave. #3  
Buena Park, CA 90621  
[www.twinklepetsupplies.com](http://www.twinklepetsupplies.com)

**용접 및 하우스 리모델링**  
모든 것 해결해 드립니다



철대문 제작/설치 및 펜스 설치  
녹슬어 떨어지거나 망가진 곳  
플러밍, 페인트, 타일, 에어컨  
LED Light, Slipfence  
식당, 하우스, 화장실 리모델링, 캐비닛  
Metal Door, 콘크리트, 방범창살, 핸드레일



**SK Construction**  
건축·설비 펜스/플러밍/리모델링

**909.969.3669**

**Linda Beauty**

**린다뷰티영구화장**

Permanent Make-up

• 메이크업 아티스트 •

**매직의 손 - 30년 경력 -**

- Eyebrow
- Eyeline
- Lipline
- 점, 검버섯 레이저 (5볼 or 10볼)  
(한개 크기에 따라서)
- 탈모커버
- 무통 3D 자연눈썹  
(마이크로브레이딩)
- 남자눈썹 전문

★ 잘못된 영구화장 깨끗하게 문신제거!



바로 하고 나가도 티가 전혀 나지 않게  
자연스럽게 원하시는 스타일로

- 영구화장 개인지도 -  
(배우고 바로 손님 모실 수 있음)

**T. 562.896.2024**

9828 Garden Grove Blvd. #107, Garden Grove, CA 92844

**예약 문의**