

スイートポテト

わしの子農園で採れたさつまいもを使って作ろう！



《材料》

・さつまいも……1本(300g)

・バター(無塩)……30g

・生クリーム……大さじ1杯

・卵黄……1個分

・砂糖……50g

《作り方》

- ① さつまいもの皮をむき、水にさらす。
- ② ①を蒸し器で蒸す。(レンジや鍋で湯がいてもよい)
- ③ ②がやわらかくなったら、ボウルに入れてつぶす。
- ④ ③にバター、砂糖を加えて混ぜる。
- ⑤ ④に卵黄、生クリームを加えて混ぜる。
- ⑥ 好みの量を好きな形に丸めて、容器にいれる。
卵黄を刷毛でぬり、オーブンまたはトースターで焼く。

(オーブン) 230℃で7分

(トースター) 10分程度

どちらも様子を見ながら…