



# わしの子クッキング

## ～ スイートポテト ～

### 《材料》 【12個分】

- ◎ さつまいも . . . 中1本
- ◎ 砂糖 . . . 大さじ3 (好みで調整)
- ◎ バター . . . 30g
- ◎ 卵黄 . . . 1個分
- ◎ 生クリーム . . . 大さじ3



### 《作り方》

- ① さつまいもの皮をむき輪切りにして水にさらす。(あくぬき)
- ② 水気を切って、蒸し器で蒸す。
- ③ さつまいもに火が通ったら、ボウルに入れて、マッシャーで細かく潰す。
- ④ 砂糖を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ バターを加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ 卵黄を加えて混ぜ合わせる。
- ⑦ 生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- ⑧ 12等分して俵形にし、アルミカップに並べます。
- ⑨ 表面に刷毛で卵黄を塗り、オーブントースターで15分こんがり焼き色が付くまで焼きます。

