

# さつまいもあんのだらやき

和スイーツが  
ほっこり

さかえまち児童館 おやつづくり  
2015. 1. 28

**材料** (直径約7センチ 約18枚分)

【どらやきの生地】

- ・ホットケーキミックス 100g
- ・しらたまこ 50g
- ・水 100cc
- ・たまご 1こ
- ・さとう 20g

しらたまこが  
きじをもちもち  
にしてくれるよ!

【さつまいもあん】

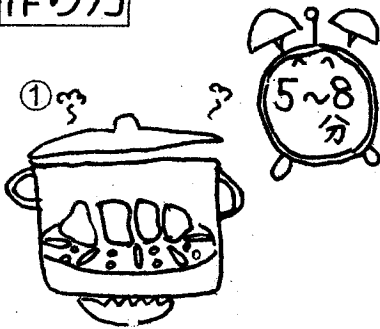
- ・さつまいも 1本
- ・さとう おおさじ2
- ・むえんバター 15g

☆アレンジ  
いろいろ☆

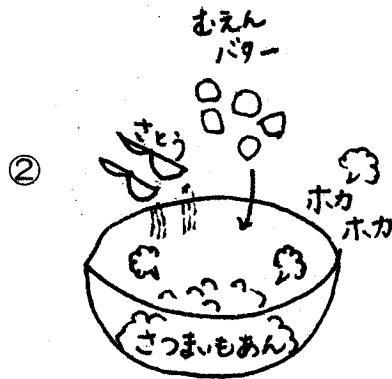
- ★ブルーベリー & クリームチーズ
- ★白玉団子 & ホイップクリーム
- ★あんこ & ホイップクリーム

・市販のホイップクリーム おこのみで

## 作り方



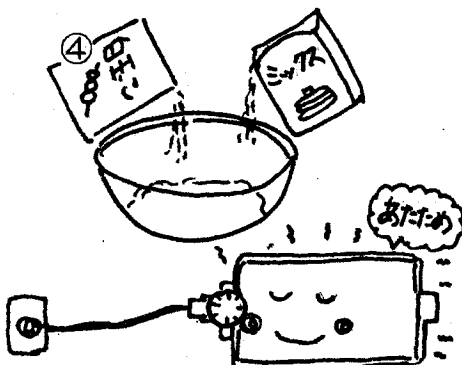
① さつまいものかわをむき  
むしきでさつまいもがやわ  
らかくなるまで5分~8分  
ふかす。



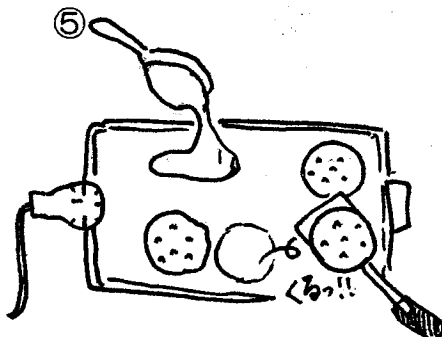
② さつまいもがあたたかいうち  
につぶす。バターとさとうを  
入れて、なめらかになるよう  
にまぜる。さつまいもあんの  
かんせい!!



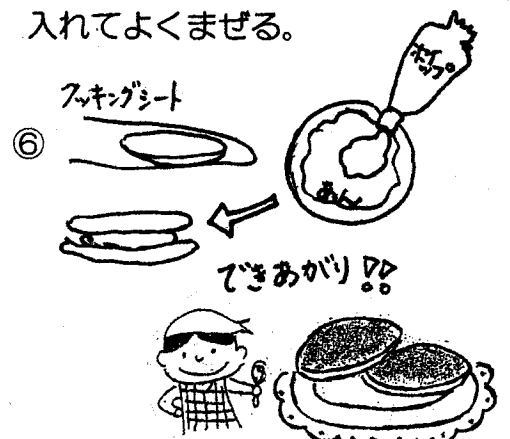
③ ボウルにたまごとさとうを  
入れてよくまぜる。



④ ③にしらたまことホットケ  
ーキミックスをいれて  
だまがなくなるまでよくま  
ぜる。  
ホットプレートをあたため  
ておく。



⑤ スプーンで生地を少しと  
り、スプーンを使って丸く  
うすくのばしていく。生地  
のひょうめんにつつと  
あながあいてふくらんでき  
たらうら返す。



⑥ やけたら、クッキングシート  
ではさんでおく。  
生地にさつまいもあん  
とホイップクリームをのせて  
もう一枚の生地ではさんで  
かんせい!!