

ほくほく！

スイートポテト



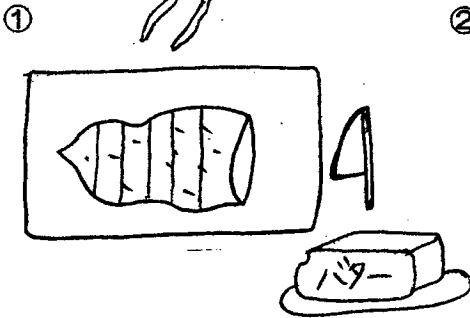
さかえまち児童館
おやつづくり

2015. 11. 18

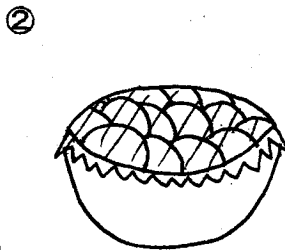
ざいりょう 材料 (15こぶん)

- さつまいも 400~500g (中2本くらい) バター 20g
 なま生クリーム 大さじ2 (30ml) たまご卵 1個 (つやだし用)
 さとう砂糖 40g トッピング (アーモンドやチョコなど)

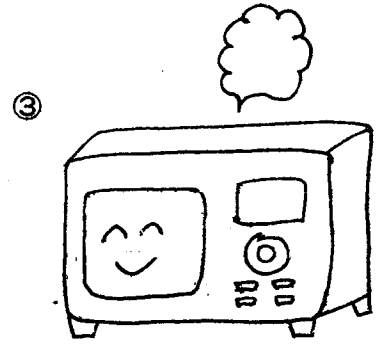
つくりかた 作り方



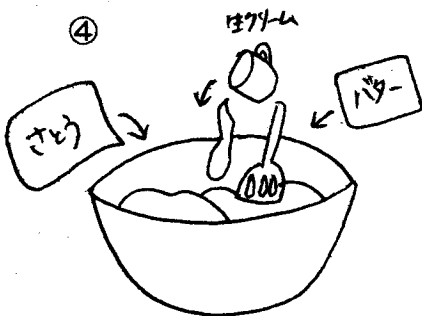
① バターは室温に戻しておく。
 さつまいもの皮を剥き、厚さ1cmの輪切りにする。



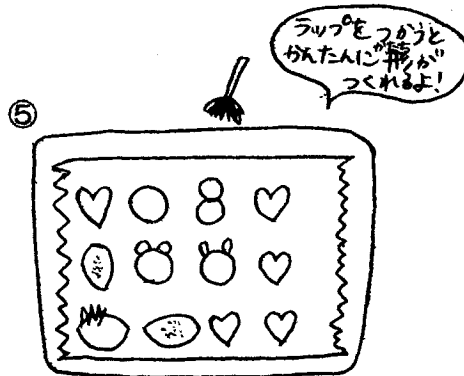
② 耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジで柔らかくなるまで加熱。
 (600wで4分くらい)



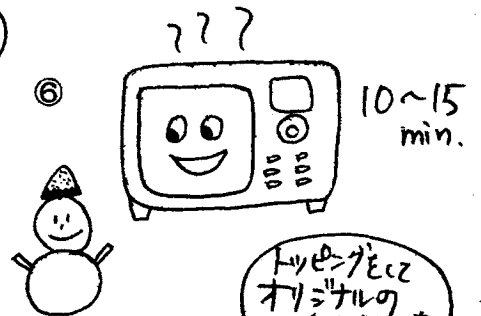
③ オーブンを180℃に予熱する。



④ 柔らかくなったさつまいもをマッシャーでよくつぶす。
 砂糖と柔らかくしたバターを加え、混ぜ合わせ、生クリームを少しずつ入れる。



⑤ 好きな形を作り、出来上がったらクッキングシートに並べ、はけで表面に卵黄を塗る。



⑥ 予熱しておいたオーブンで10~15分程焼き、表面に焼き色がつけばできあがり！

トッピングはオリジナルのスイートポテトをつくろう!!