

# スイートポテト

## 材料 (約15個分)

さつまいも 大きめ1本 (約500グラム)

バター 30g

砂糖 70g

生クリーム 70cc

卵黄 1個

(つやだし用) 卵黄 1~2個

お好みで

バニラエッセンス 数滴

生クリームを牛乳に変えたり、卵黄を入れなくても作ることができるよ!!

## 作り方

※ オープンを200度に予熱する。

- 1、サツマイモの皮をむく (包丁またはピーラー、好きな道具でむこう)。
- 2、サツマイモを厚さ1センチ位の半月切り(丸く切った後に半分に切ることに切る)。
- 3、お鍋に切ったサツマイモを入れ、水をサツマイモが隠れるくらいまで入れて、茹でる (竹串が通る位まで)。
- 4、お湯を捨て、サツマイモをボウルに入れてサツマイモを潰す。
- 5、バター、砂糖、生クリーム、バニラエッセンスの順に加えて混ぜる。
- 6、生地を好きな形にし、つやだしに卵黄をハケで塗る。
- 7、200度に予熱したオーブンで15分~20分焼く。
- 8、できあがり!

※ オープンによっては、温度や焼く時間に違いが出てくるよ! 生地に焦げ目ができたら、オーブンから取り出してね。