

スイートポテト

旬の食材を使ったおやつ



材 料 長さ5～6cmくらい5個分

さつまいも 180g
(やや小さめ1本分)

バター 大さじ1

グラニュー糖 30g

牛乳 大さじ2

生クリーム 大さじ1

卵黄 1/3個

卵(塗り用) 少々

作り方

- ① さつまいもは耐熱皿に入れてラップをして電子レンジで約5～7分加熱する。熱いうちに皮をおいてつぶす。
- ② ①にグラニュー糖を2回に分けて加えて混ぜ、牛乳、生クリーム、卵黄、バターを加えて練り、さらに中火で加熱して火をかけながら練る。
- ③ ②を等分しラップの上で形をととのえクッキングシートの上に移動させる。
- ④ ③の表に刷毛で卵を丁寧にぬって200℃のオーブンできつね色になるまで焼いて出来上がり。
(何度か重ね塗りをするとつやが出やすい)