

すくすく人気レシピ紹介

2022年4月

今月は簡単スイートポテトを紹介します。なめらかなものがお好みの方はさつまいもを裏ごししてくださいね。

ご家庭でもぜひ作ってみてください。

★スイートポテト

さつまいも	…	200g	砂糖	…	20g
生クリーム	…	20g	卵黄	…	1/2 個分

- ① さつまいもは皮をむいて適当な大きさに切り、塩を少し加えた水に3分さらす。
- ② さつまいもをさっと洗い、鍋で柔らかくなるまで茹でる。
- ③ 砂糖20gを測ってボウルに入れておく。
- ④ 茹で上がったさつまいもを③に入れてつぶし、生クリームを加えてよく混ぜる。
- ⑤ 成型して表面につや出しの卵黄を塗り、200℃のオーブンで20分焼いて完成。

