

スイートポテト

材料（30個分）

さつまいも・・・1200g 砂糖・・・80g バター・・・50g
生クリーム・・・100cc（牛乳でも可）
卵黄・・・2個分 みりん・・・大さじ2杯 ＊アルミカップ

作り方

- ① さつまいもを洗い、皮をむいて水につけてあくをとる。
- ② 5cm角程度の大きさに切る。
- ③ 蒸し器に切ったさつまいもを入れて10分程度蒸す。
- ④ 蒸し上がったさつまいもをボールに移し、熱いうちにさとうとバターを加えて、つぶしながら混ぜる。
- ⑤ 生クリームを加えて、よく混ぜ合わせる。
- ⑥ アルミカップに⑤を入れて、形を整える。
- ⑦ 卵黄とみりんを合わせ表面に塗る。
- ⑧ 250度のオーブンで焼き色がつくまで焼く。



茶巾しぼり

材料（30個分）

さつまいも・・・1000g 砂糖・・・80g 塩・・・小さじ1/2杯
＊ラップ

作り方

- ① さつまいもを洗い、皮をむいて水につけてあくをとる。
- ② 5cm角程度の大きさに切る。
- ③ 蒸し器に切ったさつまいもを入れて10分程度蒸す。
- ④ 蒸し上がったさつまいもを裏ごす。
- ⑤ さとうと塩を加えてよく混ぜる。
- ⑥ ラップの上に⑤を大さじ2杯程度のせてくるみ、ラップの上の部分をひねる。
- ⑦ ラップをはずして盛りつける。

