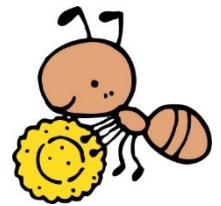




# スイートポテト



## <材 料>

作り方 5~6 個分

さつまいも 中~大 1 本 (300g 位)

バター 10g 砂糖 20g 牛乳 60g 塩 少々

## <作り方>

- ① さつまいもは皮を剥き、輪切りにして水にさらす。鍋でサツマイモを茹でる。
- ② さつまいもが柔らかくなったら、マッシャーで良くつぶす。
- ③ ②が熱いうちにバター・砂糖・牛乳を加えなめらかになるまで混ぜる。
- ④ アルミカップに入れて形成し、表面をスプーン等で綺麗に整える。
- ⑤ 180 度に予熱したオーブンで 15 分焼いて出来上がりです。



## <ワンポイント>

茹でるのではなく、サツマイモを電子レンジで加熱すると手間が少なくなりますよ。  
卵黄を塗って焼いても美味しいです。美味しそうな焼き色がつきますよ！  
お子様と一緒に形を作ると楽しいですよ！