

基本のスイートポテト

材料

表形 10 個分

1. さつまいも 1 本
2. 牛乳 30cc
3. 砂糖 15g
4. 無塩バター 30g
5. 塩ひとつまみ
6. 卵黄 1 個分



作り方

- 1 さつまいもはピーラーで皮を剥き、約 1cm の輪切りにする。
- 2 さつまいもは水をはったボウルにさらし、水をきったらラップをして 600W で 10 分加熱する。
- 3 さつまいもが柔らかくなっていたら、スプーン等で荒く潰す。

※滑らかなのが好きな方はしっかり潰してください。

- 4 ③に牛乳、砂糖、バター、塩を加えて混ぜる。
- 5 好きな形に成形し、220 度で予熱したオーブンで 15 分焼く。

コツ・ポイント

- さつまいもはスーパーに売っている中くらいのサイズを使用しました
- さつまいもは大きさや水分量に個体差があるので、牛乳は一気に入れず 2~3 回に分けて入れてください