

スイート ポテト



- 【材 料】 さつまいも 1本
牛乳大さじ4
砂糖大さじ3
バター 1かけ
卵の黄身 1個



- 【作り方】 ①さつまいもの皮をピーラーでむきます。



- ②さつまいもを輪切りにして、水に5分くらいひたします。



③耐熱皿にぬれたままのさつまいもをのせ、ラップをふんわりのせて、レンジで5～8分間加熱します。

やわらかくなるまで



④ボールにうつしてよくすりつぶし、砂糖、バターを入れてよく混ぜます。



⑤牛乳を入れてねっとりするまでよく混ぜます。



⑥オーブントースターの天板にアルミホイルをしき、⑤を好みの大きさににぎって並べます。



⑦卵の黄身をといて、ハケでさつまいもにぬります。

ハケがなければ
スプーンでも



⑧オーブントースターで8～10分加熱します。好みの焼き目がつくまで加熱を追加します。



⑨お皿にうつしてできあがり。

