

スイートポテト

材料

- 。さつまいも 250g
- 。牛乳 (又は生クリーム) 30g
- 。バター 10g
- 。さとう 大さじ 1.5 杯
- 。卵黄 1 個分

作り方

- ① さつまいもは 蒸して皮をおき、ボウルに入れてバターを加えてつぶす
- ② ① にさとうと牛乳を加えて混ぜる。
- ③ 卵黄をとき、 $\frac{2}{3}$ を ② に加えて混ぜる
- ④ ③ をひとつずつ成形してアルミカップにのせる
- ⑤ ④ の表面に残りの卵黄をぬる
- ⑥ トースターに並べて 7~8 分くらいきれいな焼き目がつくまで焼く

