

スイートポテト(手重カ)



[材料(12個分)]

- さつまいも……………
……………大2本(約600g)
- ① [バター…………… 30g
砂糖…………… 70g
- ② [卵黄…………… 1・1/2個分
バニラエッセンス… 少々
牛乳…………… 50~70mL
<つや出し用卵>
卵黄…………… 1/2個分
みりん…………… 小さじ1/2
3. 2に⑥と牛乳を加え、木しゃもじでなめらかになるまでよくねり混ぜる。
4. 3を12等分してさつまいもの形にし、表面につや出し用卵を塗り、オープンシートを敷いた黒皿に並べる。
5.

オープン	予熱有	1段
200℃	15~22分	で予熱する。
6. 予熱終了音が鳴ったら4を中段にセットして焼く。

[作りかた]

1. さつまいもは丸のままラップで包み、テーブルプレートにのせ、

10根菜	仕上り調節
やや弱	で加熱し、皮をむいて熱いうちに裏ごしする。
2. 容器に1と③を入れて全体をかき混ぜ、

レンジ	800W
約1分40秒	加熱する。

加熱時間の目安
15~22分