



作り方

1. さつまいもをゆでて熱いうちにつぶし、**A**を加えなめらになるまでよく混ぜる。
2. 型に**1**を分け入れ、表面を整え、**B**をぬる。
3. **2**を平皿にのせ、メニューの「**手動オープン**」「**180℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約25～30分焼く。

手動オープン

設定温度の目安
180℃

使用付属品



平皿

材料（4cm菊型 12個分）

さつまいも 300g

A	バター	30g
	砂糖	45g
	卵黄	1個分
	生クリーム	30mL
	ラム酒	小さじ1
	シナモン	少々

<つやだし用>

B	卵黄	1個分
	みりん	小さじ1

ⓑを合わせておく