

スイートポテト



食品名	分量 (5人分)	下処理	作り方
さつまいも	400g	皮をむく	①さつまいもは蒸してマッシュしておく。 (ここでしっかりとつぶさないと舌ざわりが悪くなってしまいます) ②①に三温糖～生クリームを入れ、よく混ぜる。 ③舟形に形を整える。 ④③にAを塗り、オーブンで焼き色がつくまで焼く。 (目安: 200℃ 10分)
三温糖	大さじ1・1/2		
バター	大さじ1		
牛乳	小さじ1		
生クリーム	大さじ1		
みりん	1.5g	A合わせる	
たまご	5g	"	

たまごは少量しか使用しないので、(1個約55g) 余ったものは別の料理に使用してください