



9

月 RECIPE SWEET POTATO

9月 スイートポテト
(直径4cmのマフィンカップ 6個分)

材料

さつまいも 200g
バター 40g
グラニュー糖 25g
塩 ひとつまみ
卵黄 25g
卵黄(仕上げ用に少量残しておく)
牛乳

必要道具

ラップ、レンジ、綿棒、ゴムベラ、絞り袋、口金、
マフィンカップ、ハケ

作り方

準備

バター常温に戻す

1. さつまいもは皮をよく洗い、ラップに包んで電子レンジでやわらくする(500wで約4半分)。皮を向いてつぶす
2. ボウルにやわらくしたバター、塩、グラニュー糖、はちみつ、牛乳を入れしっかりすり混ぜる。
3. 2.に1でつぶしたさつまいもを入れ、均一になるまで混ぜ合わせる。
4. 絞り袋に4を入れ、マフィンカップに絞り出す。
5. スプーンなどで形を整え、表面に卵黄を塗る。あとは170℃に予熱したオーブンで20~25分焼いて粗熱をとる