

スイートポテトの作り方



やわらかくて食べやすいよ。
手作りおやつを楽しんでね。

材料 (10 個分)

さつまいも	500 g
マーガリン	20 g
砂糖	20 g
卵	60 g (L 玉 1 個)
※アルミカップ (8 号) 10 枚	



作り方

- ① さつまいもの皮をむいて 2cm 幅に切り茹でる。
- ② ゆで上がったからお湯を捨て空炒りをする。
- ③ 芋をマッシュしてマーガリン・砂糖・卵白を加え良く練る。
- ④ 俵型に整えアルミカップに入れ卵黄を塗って 250 度のオーブンで 5 分焼く。