

## なめらか スイートポテト

牛乳で煮るから  
クリーミー！



材料	さつまいも	1本	バター	30g
	(8個分)	(300g程)	砂糖	30g
	牛乳	150ml	卵黄	1個分

### 作り方

- 1 さつまいもの皮を厚くむき、2cmほどの輪切りにする。
- 2 鍋に1を並べ、牛乳を入れてふたをし、中火にかける。沸騰したら弱火にして、さつまいもが柔らかくなるまで煮る。
- 3 オーブンを200度に予熱する。
- 4 さつまいもが柔らかくなったらふたを取り、牛乳を煮含める。
- 5 火からおろし、その他の材料を入れてフォークなどで潰す。  
(卵黄は1/3量を水小さじ1とあわせて溶いておく)
- 6 5を耐熱カップなどに盛り付け、表面に卵黄を薄く塗って200度のオーブンで15分焼いて焼き目をつける。

完成♪

