

スイートポテト



作り方

1. サツマイモの皮をむき輪切りにして水に3分さらす。
 2. 電子レンジ600wで5分かき柔らかくする。
 3. サツマイモが熱い内に、他の材料とボールに入れて潰す。
 4. 一口サイズに丸めて、つや出し用の卵黄を塗る。
 5. 180℃で予熱したオーブンで20分焼いて、できあがり～♪
- ※トースターで焼くときは1000wで5～10分焼いてね！

今回、ハロウィン仕様で作ってみたの！

写真のチョコレートのコウモリは、クッキングペーパーにチョコペンを使って描いたよ。冷蔵庫で冷やせば完成！
チョコレートが薄いと割れやすいから注意してね！



材料	サツマイモ	200g
	バター	10g
	砂糖・牛乳	各20g
	塩	少々
	卵黄（つや出し用）	適量