

給食レシピ

のご紹介

スイート ポテト



<材料>

<分量>

12 個分

さつまいも	500 g
有塩バター	25 g
砂糖	50 g
塩	少々
生クリーム	10cc
卵黄（つやだし）	1 個

<作り方>

- ① さつまいもの皮をむき、約 1cm 輪切りにする。
（さつまいもはすぐに変色するので、切ったらすぐに水にさらしておく）
- ② さつまいもをつけていた水を捨て、耐熱皿に切ったさつまいもを入れ、電子レンジで柔らかくなるまでレンジアップする。
（保育園では専用の機械を使って蒸かし芋にしています）
- ③ 柔らかくなったさつまいもをマッシャーでよく潰す。
- ④ さつまいもが熱いうちに、バター・砂糖・塩を入れ混ぜる。
- ⑤ 生クリームは少しずつ入れ、成形できる位のなめらかさにする。
※一気に全部入れないように注意！柔らかくしすぎると成形がしにくく、出来上がりも崩れやすくなります。
- ⑥ 鉄板にオープンシートを敷き、成形したさつまいもを並べる。
- ⑦ 表面につや出し用の卵黄をハケで塗る。
- ⑧ オープン 200℃で 10 分焼く。
※焼き上がりの表面の焦げ目をもっと付けたい場合はトースターで焼き色をつける。

保育園で育てていたさつまいもが収穫できました★
10/10（金）に収穫したさつまいもを使って
「スイートポテト」を作ります！

またおうちでも作ってみて下さいね！

