

## さつま芋の白ゆき蒸し



材 料 (4個分)	つ くり 方
{ さつま芋 200g 砂糖(粗糖) 4g	①さつま芋は皮をつけたまま2~3cmの厚みに切る。 (細い芋は厚めに切る。太い芋は薄めに切る。)
(A) { 米粉 20g 砂糖(粗糖) 8g 水 大さじ2	②①を水にさらす。ざるにあげ、水切りをし、ペーパーでふき取る。 ③ボールを用意し、②を並べ、さとうを(上下まんべんなく)まぶし 30分程、そのまましておく。
	④(A)を溶き(耳たぶくらい)③をまんべんなくぐらす。 ⑤蒸し器を用意し、蒸気があがって④をならべ13~15分くらい蒸す。 さつま芋を串で刺して、すっと通れば蒸しあがり。