

「スイートポテト」

青木 好子

《スイートポテト》

こどもたちの大好きなスイートポテトです。

さつまいもにリンゴを加えることで、酸味の味がでてさっぱりした美味しいスイートポテトにでき上がります。

材 料	(4人分)
さつまいも	200g
りんご	80g
砂糖	15g
水	140ml



作り方

- ① さつまいもは皮をむき、大きめの乱切りに切る。→水にさらす。
- ② リンゴは皮をむき、大きめに切る。
- ③ 鍋を用意し、さつまいも、リンゴを並べ水を140mlと砂糖を加え煮る。
- ④ 柔らかくなったらマッシャーでつぶす。
- ⑤ ラップを用意し、手の平の上に広げ、④をのせ半月の型に握る。(写真を参照)
- ⑥ ⑤をオーブンで焼く。少し焦げ目がつく程度。(160℃ 12~13分程度)