

スイーツポテト



材料 3cmサイコロ状で 24 個

さつまいも(正味)	750g
バター	90g
砂糖	60g
つや出し用溶き卵	1 個分

作り方

- ① 皮ごとさつまいもを3等分に切り、40 分蒸らす。
- ② やわらかくなったら皮をむいてボウルに入れつぶし、バター、砂糖を加え混ぜる。
- ③ ラップに包み 12×18cmの長方形に成形し、サイコロ状に包丁で切る。(お好きな大きさに切る。写真は 4×6 の 24 等分)
- ④ 天板に並べる。溶き卵を塗る。
- ⑤ オーブントースターで 10～17 分程焼く。

