

スイートポテト



材料(12個分)

- ・さつまいも……………300g
- ・グラニュー糖……………55g
- ・バター……………30g
- ・卵黄……………1個
- ・オレンジジュース……………大さじ2
- ・生クリーム……………1/4カップ強

【ポイント】

動物性のものを多めに使うと美味しくなる

- ・シナモン……………少々
- ・ナツメグ……………少々

1.

さつまいもを洗ってラップで包み、電子レンジに5~6分かける。
皮をむき、ボウルに入れて熱いうちにつぶしておく。

【ポイント】

さつまいもはフォークが簡単に刺さるくらいを目安に電子レンジでチンする。



2.

さつまいもをつぶしたボウルに、グラニュー糖・バター・卵黄・オレンジジュース・シナモン・ナツメグを順に加え、よく混ぜ合わせる。



3.

2に生クリームを少しずつ加え、よく混ぜてなめらかな生地を作る。



4.

1cmの口金がついた絞り袋に生地を入れ、アルミカップに絞り出す。
天板の上に並べてオーブントースターで3~4分焼いて完成。

【ポイント】

さつまいもに焦げ目がつくくらいを目安に電子レンジでチンする。

