

献立名：スイートポテト

<できあがり図>

<材料> (5人分)

さつまいも 2こ (約500g)
砂糖 50g
バター 70g
コンデンスミルク 大さじ1
卵黄 1個分

<用意する道具>

なべ・ざる・オーブントースター・ボウル・マッシャー・計量スプーン (大さじ)
ゴムべら・はけ・アルミカップ (ひとり2個)・湯飲み

<作り方>

- ①さつまいもは2cmくらいの輪切りにし、皮をむき、やわらかくなるまでゆでる。
- ②オーブントースターを200℃に温めておく。
- ③ゆでたさつまいもをざるにあけ、ボウルにうつして、熱いうちに砂糖とバターを加えて、マッシャーでつぶす。
- ④コンデンスミルクを加えてゴムべら混ぜる。
- ⑤アルミカップに入れて、表面を平らにし、はけで卵黄をぬる。
- ⑥温めておいたオーブントースターに入れ、焼き色がつくまで焼く。

<気をつけることやポイントなど>