

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	600 g
バター	30 g
さとう	60 g
牛乳	80 c c

<用意する道具>

なべ、木べら、ワッシャー、大さじ
計量カップ、ホイルカップ

<作り方>

- ① さつまいもは洗って、皮をむきゆでる。
- ② やわらかくなったら、湯を捨てあついうちにつぶす。
- ③ バターを入れてよく練り、さらに牛乳、さとうを入れてよく練る。
- ④ ホイルカップに入れて、オーブントースターで焼く。

<気をつけることやポイントなど>

さつまいもはあついうちにつぶす。
水分がなくなるまでよく練る。