

カリカリ^{あめ}飴な^{いも}大学芋

＝材料（つくりやすい分量）＝

- さつまいも 大1本（約300g）
- さとう 大さじ4
- みりん 大さじ1
- 水 大さじ1
- あげ油 適量

＝作り方＝

- 1 さつまいもは洗って食べやすい大きさに切り、5分程度水につけておく。（さつまいもの皮にキズなどがある場合は、皮をむいて使用してください。）
- 2 さつまいもを水からあげて、キッチンペーパーなどを使って、しっかり水をふきとる。
- 3 油を熱し、はしで油をかきまぜた時に、小さな泡がたったら、さつまいもを静かに入れ、さつまいもの表面がカリッとするくらいまで揚げる。
- 4 揚げたさつまいもを取り出して余分な油を切る。
- 5 フライパンに飴の材料（さとう、みりん、水）を入れて火をつけ、フライパンを揺らす程度にしながら飴をつくる。
※飴を作るとき、絶対にはしなどで触らないこと！！
- 6 飴の端が、うっすらと茶色になったら火を止め、④のさつまいもをフライパンに入れ、勢いよくかき混ぜて飴をからませる。
- 7 飴がからんだらできるだけひとつひとつを放して、クッキングシートやアルミホイルなどを敷いた皿にとり、あら熱をとる。
- 8 冷めたら冷蔵庫で冷やす。（表面がカリカリ飴になります。）

※あげ油を使用する料理なので、必ず大人の人と一緒に調理をしましょう。

ころころスイートポテト

＝材料（15個分）＝

○さつまいも	300g
○無塩バター	15g
○牛乳	大さじ3
○さとう	大さじ2
○卵黄	1/4個分
○みりん	小さじ1/2

＝作り方＝

- 1 さつまいもは洗^{あら}って皮をむき、大きめの乱切^{らんぎ}りにして5分程度水につけておく。
卵黄^{らんおう}にみりんを加えて混ぜておく。
- 2 さつまいもを水からあげて、耐熱皿^{たいねつざら}に並べてラップをかけ、電子レンジで5分間加熱して、やけどに気をつけながら取り出してラップをはがし、竹串^{たけくし}などを使ってさつまいもを刺^さして、まだ固いようなら、再度電子レンジで加熱する。
- 3 ②のさつまいもをボウルに入れ、ヘラなどを使ってさつまいもをしっかりとつぶし、熱^{あつ}いうちに無塩バター^{むえん}、牛乳、さとうも加^{くわ}えてよくまぜる。
- 4 ③を15個に丸め、クッキングシートやアルミホイルを敷いた天板^{し てんぱん なら}に並べ、ハケなどを使って、①の卵黄^{らんおう}を上^うの部分にぬり、トースターやオーブンで、表面に焼き色が付くまで7～8分焼く。

※ 加熱時間は、トースターやオーブンなどの種類によってちがいます。