

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。