

# 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<sup>あら</sup>って皮をむき、大きめの乱切<sup>らんぎ</sup>りにして5分程度水につけておく。  
卵黄<sup>らんおう</sup>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<sup>たいねつざら</sup>皿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<sup>たけくし</sup>などを使ってさつまいもを刺<sup>さ</sup>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<sup>あつ</sup>いうちに無塩<sup>むえん</sup>バター、牛乳、さとうも加<sup>くわ</sup>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<sup>し</sup>いた天板<sup>てんぱん</sup>に並べ、ハケなどを使って、①の卵黄<sup>らんおう</sup>を上<sup>う</sup>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。