

ほくほく あま〜い スイート ポテト ♥

〈材料〉

- サツマイモ 500g
- バター 大さじ2
- 卵黄 1個分
- グラニュー糖 大さじ6
- 牛乳 大さじ3
- 生クリーム 大さじ2
- バニラエッセンス 少々

〈作り方〉

- 1) サツマイモは厚さ2cmの
輪切りにしてゆでる。
- 2) 1をボウルに入れて、よく
つぶし、バター・卵黄・グラニュー
糖・生クリームを合わせて混ぜる。
牛乳とバニラエッセンスもこの後
加えてなめらかにする。
- 3) 2を小さなサツマイモ型に
作り天板にのせ、表面に
卵黄(分量外)を塗り
200℃のオーブンで
10分位やく。

