

焼きまんじゅう風スイートポテト



料理特徴

焼きまんじゅうトーストのたれの甘じょっぱさがスイートポテトの甘味を引き立てます。香ばしさが付与され、見た目も可愛い一品です。

材料 10個分

材料名	使用量	材料名	使用量
さつまいも	小1個(約200g)		
無塩バター	12g		
<A>			
牛乳	小さじ1		
生クリーム	小さじ2		
焼きまんじゅうトーストのたれ	1袋		
卵黄	1個分		
卵黄(仕上げ用)	適量		
黒ゴマ	適量		
焼きまんじゅうトーストのたれ	お好みで		

作り方

- ①さつまいもの両端を切り落とし、皮付きのまま濡らしたキッチンペーパーとラップで包む。電子レンジ600Wで2分加熱し、さらに200Wで15分加熱する。
- ②中まで柔らかくなったら皮を剥き、温かいうちに潰してバターを加えて混ぜる。
- ③<A>を加えてなめらかになるまで混ぜ、さらに卵黄を加えて混ぜる。
- ④丸く成形して卵黄を塗り、トースターで焼き色がつくまで焼く。
- ⑤お好みで焼きまんじゅうトーストのたれをかけ、黒ゴマをトッピングしたら出来上がり。