

☆簡単スイートポテトレシピ☆

材料（10個分）

- ・ サツマイモ 400 g
- ・ 生クリーム 50 g
- ・ 砂糖 50 g
- ・ 卵（卵黄） M玉 2個
（色付け用） 1個

作り方

- ① サツマイモをふかす。
 - ② 皮をむいてフォークやマッシャーで潰す。（多少粒が残っても構わない）
 - ③ 溶いておいた卵黄に砂糖、生クリームを加えて混ぜておいて、サツマイモに加える。
 - ④ サツマイモを混ぜてなめらかにする。
（色がほんのり変わり、なめらかにならない時には生クリームを加える）
 - ⑤ 形を作って仕上げに色付け用の卵黄を塗る。
 - ⑥ クッキングシートに乗せて180℃のオーブンで20分程度焼く。
- ※卵黄を塗ってからは手早くオーブンに入れる。