

スイート安納芋



材料

◆ 安納芋	・・・ 400g	◆ 牛乳	・・・ 大さじ4
◆ バター	・・・ 30g	◆ 卵	・・・ 1個
◆ 砂糖	・・・ 30g	◆ 塩	・・・ 少々

作り方

- ① 安納芋をふかしてつぶす。
※ 下記の炊飯器を使った焼き芋もおすすめです。
※ 裏ごしすると、口当たりがなめらかになります
- ② 残りの材料を入れて、もったりするまで混ぜる。
- ③ 形を整えて、分量外の卵黄を塗る。
- ④ オーブンで焼き色がつくまで焼けば出来上がり

おすすめの焼き芋の作り方

さつまいもは、じっくり焼くと甘みが増し、よりおいしくなります。
炊飯器を使う方法は、簡単で甘みも増すのでおすすめです♪
(安納芋と水100ccを炊飯器に入れ、通常通り炊くと出来上がり)