



【 さつまいももち（4人分） 】

◆ 材料

さつまいも	400g
牛乳	大さじ2
片栗粉	70g
塩	少々
バター	大さじ1
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2

◆ 作り方

1. さつまいもは皮をむいて、乱切りにして、あくを取るために塩水につけます。
 2. 塩水をさっと洗い流して鍋に入れ、柔らかくなるまでゆでます。
 3. ゆであがったら、水気を切って熱いうちに潰します。
 4. 牛乳と片栗粉と塩を入れて、手で全体が混ざり合うように混ぜ合わせます。
【一口メモ】
少しの塩が、さつまいもの甘さを引き立てます。
 5. 直径5センチほどの棒状にして、ラップで包み、1時間ほど冷蔵庫で冷まします。
【一口メモ】
冷やすと、生地がまとまって扱いやすくなり、味もおいしくなります。
 6. 1cmの厚さに切り、軽く手で形を整えます。
 7. 油を熱したフライパンで、弱火でじっくり5分ほど焼きます。
 8. ひっくり返して、弱火で2分ほど焼きます。
 9. バターを加えて風味と香りを付けたら、火を止めて、最後に砂糖しょうゆを加えてからめます。
-