

ハロウィーンスイートポテト

— 2人分 —





さつまいも	1本
牛乳	40g
砂糖	20g
バター	10g
塩	1つまみ
卵黄	1コ

飾り	
パンプキンシード	適量
チョコペン	1本

HP   <http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore>

🎃 ジャック・オー・ランタン の顔を作ろう 🎃

作り方

- 1 洗ったさつまいもをぬれたクッキングペーパーとラップでくるみ、柔らかくなるまで温める。(※)
- 2 やけどに注意しながらさつまいもの皮をむく。皮は飾り用に少し残しておく。
- 3 ボウルにサツマイモを入れマッシャーでつぶす。
- 4 ある程度つぶれたら、砂糖、バター、塩を加えてさらにつぶしながら混ぜる。
- 5 全体的につぶれたら牛乳を少量ずつ加え、生地が耳たぶぐらいの硬さになるよう調節する。
- 6 5の生地を裏ごしする。
- 7 裏ごしした生地をまとめ、手で丸めお団子を作り、竹串でかぼちゃの線を描く。
- 8 生地に卵黄を塗ったら、三角に切った皮の飾りを生地に貼り付け、ヘタに見立てたパンプキンシードを飾る。
- 9 200℃のオーブンで10分焼く。
- 10 焼きあがったらよく冷まし、最後にチョコペンで口を描いて器に盛り付ければ完成。



※作り方1：サツマイモを温める時、200Wの電子レンジであれば15分程度加熱する。



裏ごしをするのはなぜ？

マッシャーでつぶし切れていないものをつぶし、生地を滑らかにするため。

生地が崩れやすい場合は？ 少量ずつ牛乳を足す。

卵黄を塗るのはなぜ？ 照りが出て焼き色が良くなるから。