

野木町地産地消メニュー



118 さつま芋お焼き



調理時間 20分

スイートポテト風のさつまいもお焼き。こどもも大好きなレシピです。

食材の旬

さつまいも 秋～冬

【材料】

さつま芋 100g
バター 小さじ1

(A)

片栗粉 大さじ1強
牛乳 大さじ1強
砂糖 大さじ1強

【作り方】

- ① さつま芋は皮をむき、1cm厚さの半月切りにし、水にさらす。
- ② 耐熱の器にさつま芋を入れ、水を少量振り、バターをのせ、ラップをし電子レンジ(600W2～3分)にかけ、つぶす。
- ③ ②に A を入れ混ぜ合わせ5～6等分に丸め、厚さ1cm位にして両面を色よく焼く。

～ひとくちメモ～ 生地は粉っぽさがなくなるまでよくこねます。
チーズなどを入れても良いです。