

金時豆入りスイートポテト



材料 6～8切れ程度

さつまいも・・・・・・・・280～380g

生クリーム・・・・・・・・40～80 cc (牛乳や豆乳でも OK)

※いもの硬さによって加減してください

砂糖・・・・・・・・大さじ2杯程度

金時煮豆・・・・・・・・50～80g

手順

1. 皮を剥いたさつまいもは、乱切りにしてレンジで柔らかくなるまで加熱する
2. ①をボウルに入れ、熱いうちにつぶす
3. 残りの材料を加え、しっかりと練る
※金時煮豆は、形が残っていてもつぶれていてもどちらでもよい
4. オーブンの天板にクッキングシートを敷き、③を平らになるようにひろげる
5. オーブンを 250℃に予熱する
6. いもの表面に焼き色がつくまで焼く
※焼き時間は、焼き色を見つつ、加減する
7. 粗熱を取り、包丁で切り分ける