

# サツマイモ「べにはるか」の スイートポテト

サツマイモのレシピ



サツマイモの洋風おやつといえば、コレ!

甘くて濃厚な味わいで、ひとつまたひとつと手が伸びます

## 材料 (13~15 個分)

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| サツマイモ(A)・・・400g | 〈シロップ水〉     |
| サツマイモ(B)約1cm    | 〔水…………大さじ1  |
| 厚の輪切り13~15枚     | 〔砂糖…………大さじ1 |
| 砂糖……………50g      |             |
| 無塩バター…………20g    | 〈卵黄液〉       |
| 卵黄……………1個       | 〔卵黄……………1個  |
| 生クリーム…大さじ5      | 〔牛乳…………大さじ2 |

## 下ごしらえ

サツマイモ(B)を水にさらしてアク抜きをする。  
シロップ水を作る。水と砂糖を混ぜ、火にかけて砂糖を溶かす。  
卵黄液を作る。卵黄と牛乳をよく混ぜ、乾かないようにラップをしておく。

## 作り方

- ① サツマイモ(A)は皮をむいて3cm角くらいに切り、水にさらしてアクを取る。
- ② サツマイモ(B)をスチーム容器(※1)に入れ、電子レンジ(600W)で5分間加熱する。取り出してシロップ水を両面に塗り、乾かないようにラップをしておく。
- ③ (1)をスチーム容器に入れ、電子レンジ(600W)で5分30秒間加熱する。
- ④ (3)をボウルに移して温かいうちに砂糖と無塩バターを加え、ブレンダー(※2)で混ぜる。さらに卵黄と生クリームを加えてよく混ぜる。
- ⑤ (4)を(2)の上に乗せて形を整える。表面に卵黄液を塗り、オーブントースターで焼き色をつける。

※1 スチーム容器がない場合は、蒸し器や耐熱容器に入れてラップをして加熱してください。

※2 ブレンダーがない場合は、熱いうちに裏ごしして泡立て器で混ぜてください。