



# さつま芋もち

<材料 作りやすい分量(約15個分)>

さつま芋	中1本(約350g)
片栗粉	18g
砂糖	30g
食塩	ひとつまみ(適宜)
お湯	大さじ2



<作り方>

- ①洗ったさつま芋に水でよく濡らしたキッチンペーパーを巻き、さらに上からラップを巻く。500Wで9分程度、様子を見ながら柔らかくなるまで加熱する。
- ②①の皮をむいてボールに入れ、温かいうちにフォークなどでよくつぶす。（\*皮をむく際は、熱いので気を付けてください）
- ③②に片栗粉、砂糖、お好みで食塩を加えてよくこねる。  
その後、少しずつお湯を加え、なめらかになるまで十分にこねる。  
\*お湯の量は様子を見て加減してください。
- ④③を団子状に丸め、手のひらで軽くつぶして形を作る。  
（1個約20g）
- ⑤170～180度のオーブンで10分～12分焼く。

\*さつま芋は、皮むき器で皮をむいてから加熱すると、加熱後に皮をむく手間が省けます。

