



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。

