

スイートポテト



材料名（4人分） g

- さつまいも 200 g
- 無塩バター 8 g
- 脱脂粉乳 14 g
- 三温糖 14 g
- 粉末アーモン 12 g
- 生クリーム 6ml
- 黒ごま 0.2 g
-

作り方

- ① さつまいもを平たくスライスし、マッシュしやすい柔らかさになるまで蒸す。
- ② 蒸し終わったら、さつまいもをマッシュし、黒ごま以外の材料を加えて混ぜる。
※バターは溶かしてから加える。
- ③ 混ぜ終わったら、俵型に形を整え、ホイルに並べる。
- ④ 仕上げに黒ごまをのせて、オーブンで焼く。
- ⑤
- ⑥
- ⑦

