



材料 アルミカップ 12個分

さつま芋	500 g
牛乳	100cc
砂糖	70 g
バター	30 g
バニラエッセンス	少々
シナモン	少々
卵黄 (つや出し用)	1個分

調理時間 45分

作り方

1. さつま芋は皮をむいて1 cm厚さの輪切りにして茹でます。



2. さつま芋が熱いうちに裏ごしをします。



3. 鍋に裏ごしした芋と牛乳・バター・砂糖を加えて煮立てて、4～5分練ります。



4. 仕上げにバニラエッセンスを加えます。  
アルミカップに3.を詰めて形を整え指で卵黄を塗り、200℃のオーブン(トースターでも可)で10分ほど焼きます。



#### アドバイス

- ◎さつまいもは冷めるとねばりが出るので熱いうちに、うらごしをします。
- ◎オーブンに入れるのは焦げ目をつけるのが目的です。省略してもかまいません。