



抹茶のスイートポテト

グリーンが美しい
しっとりスイートポテト
抹茶クリームを添えて



●おいしく作るポイント●



POINT 1

きめ細かい仕上がりを好む場合は、マッシャーを使うのがおすすめです



POINT 2

焦げ目が付く程度に焼くのがポイントです

〈材料（6個分）〉

- さつまいも（皮をむいた状態） 250 g
- グラニュー糖 30 g
- バター 20 g
- 卵黄（M） 2個
- 生クリーム 30～50ml
- （さつまいもの水分量によって調節）
- 抹茶 小さじ2
- ラム酒（お好みで） 小さじ1
- みりん 小さじ1
- 黒ゴマ 適量

〈抹茶クリーム〉

- 抹茶 小さじ1
- 生クリーム 100ml

〈作り方〉

1. オープンを180℃に予熱しておく
2. さつまいもは皮を綺麗にむいて適当な大きさに切り、水にさらした後、耐熱ボウルに入れてラップをし、500Wのレンジで約10分加熱する
3. 竹串を刺してすっと通るくらいになったら、さつまいもを熱いうちに裏ごしする。またはマッシャーで潰しておく
4. さつまいもが温かいうちにグラニュー糖、溶かしバター、卵黄1個、生クリーム30～50mlを加えてよく混ぜる。なめらかになったら抹茶小さじ2、お好みでラム酒を加え、まんべんなく混ぜる（Point1）
5. 4の生地を好きな形にととのえて天板に並べる。みりんと卵黄1個を混ぜ、成形した生地に塗り、180℃に予熱したオーブンで10～15分焼く（Point2）。焼きあがったら粗熱をとって冷蔵庫で冷やしておく
6. 抹茶クリームを作る。抹茶小さじ1と生クリーム100mlをボウルに入れてゆるめに立てる
7. スイートポテトを器に盛り、6の抹茶クリームを添えて、黒ゴマをふる