

『 さ つ ま 芋 も ち 』

材料(4人分)

さつま芋	中2本
(皮をむいて1,5cmの角切り)	
牛乳	適量
砂糖	大さじ1
片栗粉	小さじ2
バター	大さじ2
はちみつ	大さじ1強
黒炒り胡麻	適量



作り方

- ① さつま芋は水にさらし、水気を切って鍋に入れる。
牛乳をひたひたに注ぎ、砂糖を加えて火にかけて、柔らかくなるまで10分ほど煮る。
- ② さつま芋を木べらでつぶし、水気を飛ばすながら練る。
片栗粉を加えて混ぜ合わせたら火を止め、粗熱を取って食べやすい大きさに丸める。
- ③ フライパンにバターを溶かし、②を並べて焼く。
焼き色が全体に付いたら、はちみつを加えて転がしながら絡める。取り出して黒炒り胡麻をふる。