

# H Mレシピ 『さつまいもクッキー』

## 材 料

さつまいも（皮なし）	150g～200g
* 砂糖	大さじ1～
* ホットケーキミックス	100g
* サラダ油	50g
黒胡麻	適量



## 作り方

- ① さつまいもの皮をむき、1cmの輪切りにし耐熱容器に入れラップをしレンジで加熱。  
(目安は600W3分。)
- ② ①と\*印の材料をポリ袋に入れ、揉み揉みする。多少ツブツブ感が残っても大丈夫。
- ③ 全体に混ぜたら生地完成！適当な大きさに丸める。
- ④ ③をつぶし、厚みのある円形にして、黒胡麻をトッピングし、取れないように少し抑える。
- ⑤ オーブンシートを敷いた天板にのせ、170～180℃の予熱したオーブンで15～20分焼いて冷ませば出来上がり！