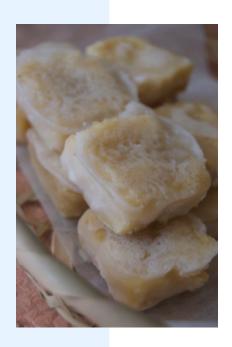
いもきんつば

さつまいもを焼き芋にして甘味を引きだしました



材料(作りやすい分量)

さつまいも

砂糖大さじ2メープルシロップ・・・・・・ 大さじ1塩・・・・・・ 小さじ1/4<A>米粉・・・・・ 大さじ3白玉粉・・・・・ 大さじ1/2砂糖・・・・・ 大さじ1/2

.

中2本

大さじ2と1/2

作り方

- 1 さつまいもはフォークで何カ所か突き刺して穴をあける。アルミホイルに包んで、柔らかくなるまでオーブンでじっくり焼く。
- 2 いもが温かいうちに、皮をむき、ざるでうらごす。

水

- 3 ボウルに 2 のいも、砂糖、メープルシロップ、塩を入れよく混ぜる。
- 4 流し缶にラップをしき、3 をしっかりしきつめる。
- 5 取り出して、好みの形に切る。
- 6 衣を作る。A の材料をボウルに入れよく混ぜ合わせる。
- 7 5 に一個ずつ、一つの面に衣をつける。中火に熱したフライパンにうすく、 なたね油をぬり、衣をつけた面を焼く。焼ければ、二つ目の面に衣をつけ同 じように焼く。衣をつけては焼く作業を繰り返し、全ての面を焼く。