

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	……	中2本
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
水	……	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。
- 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をしっかりとしきつめる。
- 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。