

# スイートポテトチップス

かみしめるとさつまいもの甘みをじんわり感じるおやつです



## 材料(作りやすい分量)

さつまいも(中)	……	1本
塩	……	小さじ1/2
オリーブオイル	……	小さじ1

## 作り方

- 1 さつまいもはスライサーなどで薄く切る。
- 2 たっぶりの水に10-30分程度さらす。
- 3 ざるにあげて、水気を切り、クッキングペーパーで水気をふく。
- 4 オリーブオイルに塩を入れてよく混ぜる。
- 5 オーブン皿に、クッキングペーパーをしいて、さつまいもを並べる。さつまいもに4をゴムベラで塗る。
- 6 130℃に熱したオーブンに5を入れ30分程度焼く。焼き上がったら取り出し、金網での上において冷ます。

・冷めるとパリッとなります