



いもあん焼き



4人分(大人2人幼児2人)

《材料》

- | | |
|---------|---------|
| • さつまいも | 中1 1/2本 |
| • 米粉 | 25g |
| • こしあん | 75g |

《下処理》

- さつまいもは厚めに皮をむいて1cmくらいの輪切りにし、濁りがなくなるまで水にさらす。
- 鍋にさつまいもを入れ、かぶるくらいの水を入れて軟らかく煮る。
- オーブンは200℃に温めておく。

《作り方》

- ① さつまいもを熱いうちにつぶし、米粉を加えてよく混ぜ、2等分にする。
- ② 天板にクッキングシートを敷き、①の1つを1cm程度の厚さにのばす。
- ③ ②の上にこしあんを平らにのばす。
- ④ ①の残りを同様に③にのせる。
- ⑤ オーブンで10分位焼く。

まんじゅうのようにあんを中心におき、包むように仕上げたり、さつまいもの生地を平らにのばしてからその上にあんも平らにのばし、ロール状に巻いて切り分けたりして焼いてもいいよ!!

