

作り方について



- ①皮を剥いたさつま芋を一口大に切り、電子レンジで 600W 3~4分加熱する
- ②柔らかくなったさつま芋を潰し温かいうちに砂糖とバターを加えて混ぜ、最後に牛乳を入れて混ぜる
人数分に丸く形成して分けておく
- ③ボウルに皮の材料(水とごま油以外)を入れ泡立て器でさっと混ぜる
③に何回かに分けて水とごま油を加え、菜箸で混ぜてポロポロになったら手で磨り潰すようにまとめる
- ④完成した皮を人数分に分けて、端が薄くなるように広げて餡を包む
- ⑤広げた皮の表面中心部に黒ごまをトッピングする
- ⑥ホットプレートにごま油をひき、きつね色になるまで焼き目をつけ蓋をして蒸し焼きにする

さつま芋のおやき分量(4人分)

餡の分量

皮なしさつま芋	100g
砂糖	10g
有塩バター	10g
牛乳	10g

皮の分量

薄力粉	50g
ベーキングパウダー	0.4g
砂糖	5g
塩	0.4g
水	30g
ごま油	1.2g

<仕上げ>

黒ごま	0.4g
ごま油	6.0g



