


親子クッキング

ハロウィンスイートポテト



材料：(10個分) さつまいも 200g かぼちゃ 100g バター 10g
三温糖 15g 牛乳 10g 卵黄 1こ分

作り方：さつまいもとかぼちゃを15分くらい蒸す。お箸がすっと刺さるくらいまで。
さつまいもとかぼちゃを混ぜ合わせ、つぶす。滑らかにしたい場合は裏ごして、食感を残したい場合は裏ごさない。
三温糖とバターを加えてよく混ぜる。牛乳は硬さを見ながら加減する。
1つ30gくらいに丸めてアルミカップにのせる。
つや出しにといた卵黄を表面にぬる。
200℃くらいのオーブンで15分くらい焼く。
表面にこげ目がついたらできあがり。
飾りつけをしたい場合は蒸したかぼちゃの皮を切って、卵黄をのり代わりにしてはり付けてください。



ちょうどハロウィンの季節なので、かぼちゃ入りのスイートポテトにしてみました。お手伝いポイントは野菜の皮むきと混ぜるところと丸めるところ。どんどん野菜の姿が変わっていくところを感じさせてあげてください。蒸した直後はあつあつなので、火傷しないように気をつけてください。

