

スイートポテト

合計加熱調理時間 約67分

[1人分：121kcal／食塩相当量：0.1g]

しっとりクリーミーな味わいのスイートポテト。大人も子どももいっしょに楽しめます。



材料 (24人分 [1人1個分])

さつまいも	1000g
<材料a>	
卵黄	4個
生クリーム	60g
グラニュー糖	100g
溶かしバター	60g
卵黄 (溶きほぐし、こす)	1個分

*掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

*掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

24人分 [1人1個分]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	50分	200℃
2	コンビ	0%	17分	200℃

作り方

- 20mmのホテルパン2枚にさつまいもを入れて、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、熱うちに皮をむき裏ごししてマッシュ状にし、粗熱を取る。
- 2に<材料a>を加えてよく混ぜ合わせ、さつまいもの形に成形し (1個約50g)、アルミカップにのせる。
- 20mmのホテルパン2枚に3を並べ、ハケで卵黄を2~3重塗り【設定2】で予熱後、加熱する。



調理ポイント

- ◆ 作り方2のタネの硬さは〈材料a〉の生クリームの量で調節すること。
- ◆ 作り方3で空気を含ませながらよく混ぜ合わせること。
- ◆ 卵を表面に塗ることで光沢が出る。