

◎ 芋きんとん

【材料】（4個分）

さつまいも 300g
砂糖 50～80g
バター 40g
牛乳 50～80g
栗の甘露煮 4個

【作り方】

- ① さつまいもは皮をむき、2cmくらいの輪切りにし、5分程度水にさらす。
- ② ①を蒸し器に並べて柔らかくなるまで蒸す。
フードプロセッサーにさつまいも、砂糖、バターを入れ様子を見ながら攪拌する。
- ③ 鍋に②を入れ、牛乳を加えて硬さを見ながら焦げ付かないように弱火でベタつかなくなるまで練る。
- ④ ラップに③をのせ、栗を包むようにして茶巾に絞る。

<メモ>

- ・さつまいもの種類で、甘さが異なるので、砂糖や甘露煮のシロップで加減すると良い。