【保育園】スイートポテトパイ風

材料（10 個分）

さつま芋	中1本（250g）
生クリーム	70cc
砂糖	70g（大さじ 7 強）
バタ	30g（大さじ3弱）
巻きの皮ミニ	10枚
粉糖	少々

つくり方

① さつま芋は皮をむき、1㎝の厚さの輪切りにしてから 4 等分、いちょう切りにし、水から茹でる。

② ①を竹串が通る位まで茹でる。水切りをし、さつま芋をマッシャーなどでつぶす。

③ ②を鍋に戻し、、砂糖、バター、生クリームの順に加えて、弱火でよく混ぜ水分をとばす。

④ ③をバットに移し、粗熱をとった後、冷蔵庫で冷やす。

⑤ ④を10等分に分けて春巻きの皮で包む。

⑥ 170度の油でキツネ色になるまで揚げ、最後に粉糖をかける。

八王子市立長房西保育園