

# 👉 スイートポテトパイ 👈



## 材料(子ども 5 人分)

パイシート	200g
さつまいも	125g(中1/2本)
バター	5g(小さじ1強)
砂糖	10g(大さじ1強)
牛乳	15g(大さじ1)
生クリーム	25g(大さじ1・1/2)

## 作り方

- ① さつまいもは、皮をむき、厚めのいちよう切りにし、茹でてつぶす。
- ② ①にバター・砂糖・生クリームを入れ牛乳で固さを調節する。
- ③ パイシートに②を入れて包みオーブンで焼く。(180℃で20分程度)

### 栄養士よりワンポイント

パイシートに包まず、丸めて焼けばスイートポテトにもなります。

冷凍のパイシートを使って、簡単に作れます。

りんごの甘煮を作っておけば、アップルパイもできます。