

イモ餅

さつまいもは、皮ごと使い、
一つの鍋でイモと餅を同時に加熱し省エネに！



イモ餅

■材料(5人分)

サツマイモ(皮つき) … 200g
固くなった餅 … 80g
砂糖 … 大さじ2
塩 … 小さじ1/8
バター … 12g

A [きな粉 … 大さじ2
砂糖 … 大さじ1

■作り方

- ①サツマイモは皮付きのまま輪切りにし、ゆでる。
- ②サツマイモが柔らかくなったら、ゆで湯を少し残し、サツマイモの上に餅をのせてとけるまで蓋をして火にかける。
- ③水をつけたヘラでよく練り混ぜ、砂糖、塩、バターを加える。
- ④適当な大きさに丸め、合わせた【A】をまぶす。