



さつまいもの茶巾しばり

秋



材料(4人分)

さつまいも	300g
グラニュー糖	30g
シナモン	適宜

作り方

1. さつまいもの皮をむき、2~3cmの角切りにし、水にさらしてアクを抜く。
2. 耐熱容器にさつまいもを並べ、電子レンジで6~7分加熱する。
3. 軟らかくなったら、木しゃもじでさつまいもをつぶし、そこにグラニュー糖とシナモンを入れ、好みの甘さ、香りをつける。
4. スプーンで一口大にとり、まるめてラップで茶巾にしばる。

調理のポイント

- ラップの代わりに、ぬれた布巾を使っても、きれいにできる。