

## H.アルファちゃんでもっちりスイーツポテト (Amorphous rice flour sweet potato)

### レシピの紹介

口いっぱい広がる香ばしいスイーツポテトをもっとおいしくもっと優しく滑らかな口当たり仕上げました。アルファ化米粉を混ぜることにより、もっちりのとろけるスイーツポテトのできあがりです。アルファ化米粉の保湿で冷めてもしっかりおいしいです。

### ○所要時間(40分)

### ○材料(1人分)

#### 【スイーツポテト】

さつまいも	200g (正味)
アルファ化米粉	5g
牛乳	30g
生クリーム	20g
バター	20g
砂糖	40g
卵黄	1個
シナモン	少々

#### 【つやだし用卵液】

卵黄	1個
水	小さじ 1/2
はちみつ	少々

### ○作り方

1. さつまいもは綺麗に洗って水気を拭かずお皿に並べてラップをしてレンジでチン。  
(やわらかくなったか竹串を刺して確認)
2. 熱いうちに皮をむき、めん棒で良く潰す。時短になるので裏ごしはなしにしました。  
(熱いので軍手か布巾をお使い下さい、やけどに注意して下さい)
3. さつまいもの予熱が残っているうちにバターと砂糖を入れる。(冷めたら溶けにくい  
です。) 卵黄、アルファ化米粉(生クリームと牛乳で溶く)、シナモンを入れて混ぜ  
る。(さつまいもの品種により水分が少ないものがあります。硬い場合は滑らかなペー

スト状になるまで牛乳で調整お願いします)

4. アルミケースに3のさつまいもペーストをこんもり入れて、表面に卵黄水を塗ってオーブンで焼き目が付くまで焼く、オーブンから出してはちみつを塗って出来上がりです。(200°C, 20分位)

## 写真

