

まるで焼き芋な白あん入りスイートポテト

オープンモード



●材料<約20個>

焼き芋(又は蒸したさつま芋)	400 g
白あん	100 g
溶かしバター	40 g
卵黄	3 個分
練乳	30 g
生クリーム	50 g

紫芋パウダー

卵黄

黒ゴマ

※さつま芋は300 g × 2本を

170℃オーブンで60分焼成しています

●作り方

- ① 焼き芋の皮をむき、裏ごしする
- ② ①のさつまいもを穴あきホテルパンに並べる
- ③ ②に白あん、溶かしバター・卵黄を加えて混ぜる
- ④ 練乳・生クリームを加えて混ぜる
※芋により固さ・甘さが異なるため分量を調整する
- ⑤ 生地を棒状に伸ばしてラップにくるみ冷蔵庫で冷やす
- ⑥ 3cm幅にカットし、周りに紫芋パウダーをまぶし
オープンシートをひいた焼き皿に並べる
- ⑦ 表面に卵黄をぬり黒ゴマを飾る
- ⑧ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)



●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 オープンモード	170℃	10分	—	弱	1/1焼き皿 オープンシート



Point
 甘く仕上げた焼き芋に白あんを加えてしっとりさせたスイートポテトです。
 今回はホクホク系の芋を使用しています。芋の種類により甘さ・水分量を調整してください。
 スチームモードで蒸した芋でも調理可能です。