



アップルポテト

材料(8個分)

りんご	1/2個
上白糖	30g
さつまいも	中1本
有塩バター	30g
牛乳	
卵	

作り方

- ①りんごはよく洗い、8等分位に切り、皮が付いたままいちちょう切りにする。鍋に入れ砂糖を加え柔らかくなるまで煮ておく。
- ②さつまいもは柔らかくなるまで茹でて、マッシャーでつぶし、バターと①を煮汁ごと加える。牛乳は手で丸めることができるくらいの柔らかさになるよう調節しながら加える。
- ③8等分して丸め、表面に溶いた卵を塗る。
- ④230度に予熱したオーブンで焼き色がつくまで焼く。

