

QUEEN'S RECIPE from Instagram



おはぎ×スイートポテト?!両方の
良いと二取りをした丸満足レシピ!

スイートポテトおはぎ

材料 (6~8個分)

もち米	1合	砂糖	小さじ1
米	0.5合	A 塩	ひとつまみ
さつまいも	大1本(400gくらい)	砂糖	30g
つぶあん	120g	B バター	20g
卵黄	1個	牛乳	大さじ1
黒ごま	適量		

作り方 (調理時間:約30分) ※炊飯時間を除く

- 1 もち米と米を研ぎ、炊飯器に入れ、1.5合の線までの水、Aをいれ混ぜ、炊飯する。
- 2 ①が炊けたら、しゃもじで少し潰しながら混ぜ、6~8等分(約70g)にして丸く成形し、上につぶあんを乗せて伸ばす。
- 3 さつまいもを輪切りにして皮を剥き、水にさらす。
- 4 鍋にお湯を沸かし、③を柔らかくなるまで茹でたら、水気をきって潰し、Bを加えて混ぜ合わせ、6~8等分(約50g)にする。
- 5 ラップに④をひとつ広げ、②のあんこの面を下にして形を整え、アルミカップに置く。(残りも同様につくる。)
- 6 ⑤に卵黄をハケで塗り、黒ごまをかけて250度のオーブンで約10~12分焼く。