

さつまいもきんつば 材料：4個/1セット

材 料	分 量	材 料	分 量
<さつまいもあん>		<衣>	
さつまいも（皮つき）	160g	薄力粉	30g
砂糖	40g	白玉粉	7g
塩	ひとつまみ	水	60cc
		砂糖	小さじ1

作り方

- ① さつまいもはピーラーで皮をむいて1.5cm幅の輪切りにし、一度水にくぐらせて耐熱容器に入れて電子レンジ600wでラップをして3分加熱する。（固いようでしたら10秒ずつ追加）
- ② 熱いうちに砂糖、塩を入れてすりこぎで潰しながら混ぜ、生地をまとめる。
- ③ バットに移し4等分にし、2cm厚さの正方形に形を整える。
- ④ 分量のうちの半量の水で白玉粉を溶き、薄力粉・砂糖・残りの半量の水を加えて衣を作る。
- ⑤ よく熱した、フライパンに④を一面ずつつけて焼いて仕上げる。