

からいもだんご

【 材 料 】

		(4人分)
さつま芋	…	120g
黒砂糖	…	32g
もち粉	…	40g
塩	…	0.4g
きな粉	…	8g

(準備) 蒸し器に蒸気をあげておく

【 作り方 】

- ① さつま芋は皮をむき大き目の乱切りにして蒸してつぶす
- ② つぶしたさつま芋に塩、黒砂糖を入れ手でよく混ぜ、もち粉を加え練るように混ぜる
- ③ ひとまとめにして、ラップにのせ直径3cmくらいの棒状に伸ばして包む
- ④ 蒸し器に入れ15分～20分程強火で蒸す
- ⑤ バットにきな粉をしき、粗熱をとった④をラップからはずして幅1.5cmくらいに切り、きな粉をまぶす

