



材料

材料（おいしい**12**個分）

さつまいも（鳴門金時）：400～430 g

バター（無塩）：30 g

グラニュー糖：60 g

牛乳：大さじ4

塩：少々

卵黄：1個分

ラム酒：大さじ1

卵黄（つや出し用）：1個分

水（つや出し用）：大さじ1

手順

①さつまいもの皮をむき, 1,5c mの厚さに切り, 水につけておきます.



②なべにさつまいもを入れ, 竹串がスッと通るくらいにゆでます.



③湯を切り, さつまいもが熱いうちにつぶします.



④バターを入れよく練り, 牛乳, 砂糖, グラニュー糖を入れ, 弱火にかけます



手順2

⑤水分が蒸発し、さつまいもがもったりするまでよく練り火を止めます。



⑥あら熱をとり、卵黄とラム酒を加えよく混ぜます。



⑦形を整え、天板にのせます。表面に艶出しの卵黄+水をハケでぬります。



⑧180度にあたためておいたオーブンで20分焼きます。表面が乾いたら、取り出して、艶出しの卵黄を塗り、再度5分加熱します。



完成

完成！！

