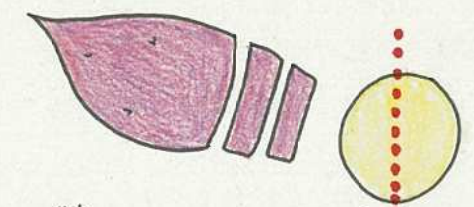


おうちde フレンチ 「フライパン」 かんたん 焼スイーツ作り

荒川区 ひろば館



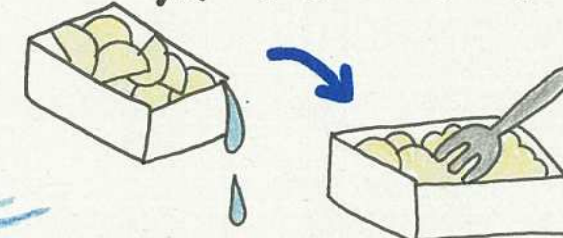
① さつまいもを1cm幅の
半月切りにする



※皮をむいた方ができあがりかび
キレイです!

② タッパーに①の
さつまいもと、さつまいもが
つかう位の氷を入れて
7分を少しあけて、レンジで
7~8分あたためる

③ ②の水をきって
フォークなどでつぶす

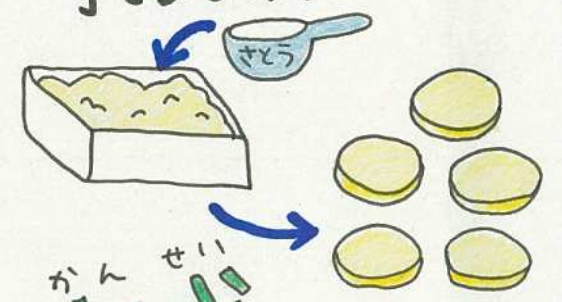


④ バターを入れて
まぜる



★やわらかすぎないでよに
牛乳、バニラアイス
入れるとおいしいよ!

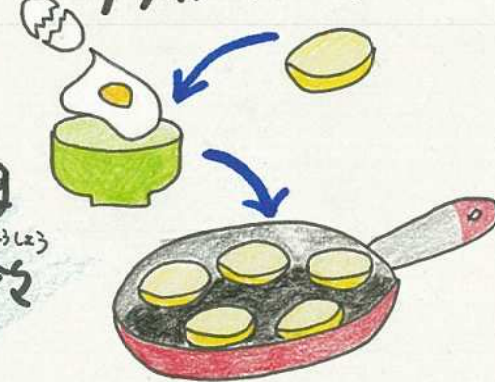
⑤ まざったら、さとうを入れて
手でまるめる



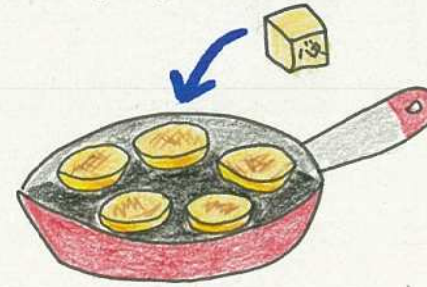
材料(5個分)

- さつまいも 大きめ1本
 - バター 20g
 - さとう 大さじ1
 - たまご 1コ
 - バター がんめり用10g
 - 黒ごま ふりかけ器用少々
- (★牛乳、バニラアイス)

⑥ といいたまごに
くぐらせて、油をひいた
フライパンでやく



⑦ 両面やいたら
バターをからめる



かんせい
完成

