りんごちゃんのスイートポテト あき

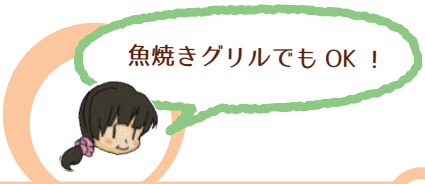
材料（４個分）

さつま芋…大 1/2 個（バター…20g、牛乳…50cc、砂糖…20g）
りんごの甘煮（飾り用）
（りんご 1/4 個を皮付きのままいちょう切りし、砂糖 10g を振りかけ 2 分レンジにかける）
バニラエッセンス…少々
卵…１個

作り方

① さつまいもは 2 cm の輪切りにし皮をむき、鍋に入れて砂糖 20g とひたひたの水で崩れるまで茹でる。水を足して焦げ付かないように気をつける。

② ①の水気を切って、バターと牛乳、①の煮汁を混ぜながら柔らかめにマッシュする。

③ ②が冷めたら、卵の白身を泡立てたメレンゲとバニラエッセンスを入れ、丸められる硬さになるまで混ぜる。

④ 卵の大きさに丸め楕円形に成形し、カップに入れて卵黄を表面に塗り、りんごの甘煮 2 切れを載せて 200℃のオーブンで 20 分焼く。