



# かまししちゃんスイーツプロジェクト

## -Kamashishi chan Sweets Project-



係長のかまししちゃんはお給料の代わりに「毎月さつまいも 10kgを給する」とされていて、お家にはさつまいもがたくさん。

今回は、そのさつまいもを使ったお菓子「かまししちゃんのスイートポテト」の作り方を紹介します。簡単なのでぜひ作ってみてください♪

### 第3弾 かまししちゃんのスイートポテト

#### 材料

さつまいも	300g
砂糖	40g
バター	30g
卵黄	1/2個
(残った卵黄は焼く前のつや出しで使用)	
生クリーム	30ml
ココアパウダー	適量
水	適量



#### 作り方

1. さつまいもを 3cm間隔で輪切りにし、1 つずつ濡れたキッチンペーパーで包みます。…①
2. さらに①を 1 つずつラップに包みます。…②
3. ②を 600℃の電子レンジで 4 分温めます。
4. 竹串が通るのを確認して電子レンジから出し、皮をむいてボールに入れます。
5. 次に皮をむいたさつまいもを潰していきます。…⑤
6. ⑤に砂糖、生クリーム、卵黄の順に混ぜていきます。
7. 混ぜ終わった後、3:1 くらいで 2 つににわ分け、少ないほうにココアパウダーを練り込み、色を付けます。
8. かまししちゃんの形を部分ごとに作り、卵白で接着していきます。
9. 余った卵黄を水に薄めて、はけなどで生地に塗ります。
10. 最後に 180℃に余熱したオーブンで 20 分ほど焼いて出来上がりです。



問合せ先/企画調整課 企画調整係

☎ 62 - 5661