

# さつまいも くっきんぐをしたよ！

おうちでは、ココアをけがずに表面に牛乳を塗って、トースターで焦げ目がつくまで焼いてスイーツポテトにしてもおいしいですよ 

## 【ここあぼーるのつくりかた】

- ①さつまいもをほります。
- ②さつまいもをねかせます。
- ③さつまいもをあらいます。



### 【材料】 作りやすい分量

・さつまいも 200g ・バター 5g ・砂糖 20g ・ココアパウダー 少々 (10gくらい)

### 【作り方】

- ①さつまいもは皮をむき、3cmくらいの輪切りにして、10分程度水につけてあく抜きをする。
- ②鍋にさつまいもがかぶるくらいの水を入れ、さつまいもがやわらかくなるまで茹でる。(耐熱皿に入れ、ラップをかけて電子レンジでやわらかくなるまで加熱しても大丈夫です)
- ③さつまいもをざるにあげ、ボウルに入れて、つぶす。バターと砂糖を入れてよく混ぜる。
- ④ラップに③のさつまいもを1つずつ入れ、好きな形にする。皿に盛り、ココアパウダーを茶こしなどを使ってふりかける。

## ★くっきんぐ★

- ④じゅんびをしよう！

えぶろん・さんかくきんをつけよう！



- ⑤さつまいものかわをむいてわがりにしてみずにつけます。

- ⑥さつまいもをゆでるか、でんしれんじでやわらかくします。



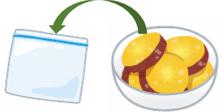
どちらでもおいしくできよ♪



## ❁おうちでは、おうちのひとといっしょにやろうね！

- ⑦やわらかくなったさつまいもを、せいけつなぶくろにいれてつぶそう！

おいもがあつときはきをつけてね。(ちゃくつきなぶくろをつかうとこぼれにくいよ)

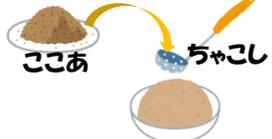


- ⑧さつまいもがつぶれたら、ぼうるにいれて、さとうとばたーをいれてよくまぜよう。



- ⑨らっぷをひろげて、ひとりぶんずつさつまいもをのせよう！らっぷをとじて

すきなかたちにしよう！おさらにいれて、ちゃこしをつかってここあをかけよう！



形を作る前にちょっと味見...♪



すきなかたちをつくってせんせいといっしょにここあをかけたよ！

なぜか布団の形が一番人気！



いただきます！



おいしい'ここあぼーる'のできあがり♡