


さつまいも くっきんぐをしたよ!

おうちでは、ココアをかけ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ざ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!

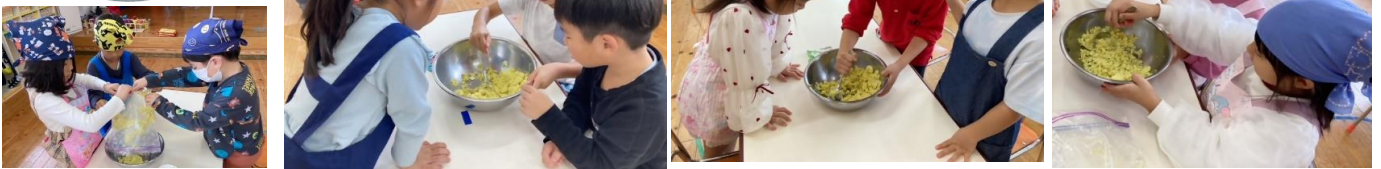
おいもがあついときはきをつけてね。(ちゃっくつきのぶくろをつかうとこぼれにくいよ)



- 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。

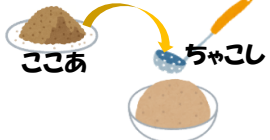


ばたー さとう



- 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!



ここあ ちゃこし



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♡