



抹茶きん

169kcal / 調理時間30分

[材料 4人分]

さつまいも	300g
砂糖	大さじ3
バター	大さじ1
生クリーム	大さじ2
抹茶	少々
甘なっとう	適量

[作り方]

1. さつまいもは皮をむいて輪切りにし、やわらかくなるまでゆでる。
2. 1のさつまいもをつぶして鍋に入れ、火にかけて水分を少しとばす。
3. 火を止め、熱いうちに砂糖、バター、生クリームを混ぜる。
4. 3を2等分し、半分に水で溶いた抹茶を加える。残りそのままにして、2色のタネを作る。
5. ラップに2色のタネを一口大ずつ取って茶巾しぼりにしていく。
6. 上に甘なっとうを飾る。

[ポイント]

4. 抹茶をそのまま加えるとダマになって混ぜりにくい。水で溶いてから、少しずつ混ぜていくように。