



フッキング

。。。さつま芋のミルクケーキ。。。

《材料》 4個分

- ・ さつま芋 … 中1本
- ・ 牛乳 … 100cc位 (アレルギーのある場合は
お牛乳ジュース(100%)で！)
- ・ 砂糖 … 大さじ1弱

《作り方》

- ① さつま芋は皮をむいて1cm位の輪切りにして水にさらす。
- ② 鍋に水を切ったさつま芋と牛乳(さつま芋がひたひたになる位)を入れて、さつま芋が柔らかくなるまで中火〜弱火で茹でる
(牛乳が残るようなら煮つめて下さい。
火が強すぎると牛乳はこげつきやすいので要注意！)
- ③ 茹であがったさつま芋をつぶして、アルミカップに入れて、よく洗ったさつま芋の皮をレンジで30秒〜40秒チンしたものを5mm位の正方形に切り上にパラパラと飾るのも良いですね。

♥ さつま芋を洗ったり
皮をむいたり
つぶしたり

子どもの年令によって
出来る所は一緒に
やってみましょう。

