

お料理レシピ

むぎのたね

2024.3.11 No. 262

野のはな空のとぴ保育園

料理名 さつま芋の

スティックパイ

さつま芋収穫時期は秋ですが、2～3か月貯蔵された後の今頃に甘みが増し美味しくなります。春巻きの皮で簡単手軽に作れる、甘いさつま芋パイを作ってみてください。

材料（4人分）

• さつま芋	中1本	• 砂糖	大さじ2
• 春巻きの皮	4枚	* バター	30g

* 揚げる場合は **15gのバター** を工程②の時に加えてください。

- ① さつま芋は10分電子レンジで加熱する。（目安として中まで軟らかくなるまで）
- ② ①が熱いうちに皮をむぎ、砂糖を加え潰す。
- ③ 春巻きの皮を三角形の2等分に切り、真ん中に②を棒状にのせ春巻きと同じ巻き方で巻く。
- ④ 溶かしバターを刷毛などでたっぷり塗る（スプーンでかけてもOK）
- ⑤ オーブントースターできつね色になるまで焼く。
* 180℃の揚げ油で揚げても美味しくできます。

