

さつまいもの焼きだんご

ざいりょう
材料

ほんぶん
8本分

さつまいも

バター

さとう

米粉

塩

牛乳

バター(焼く用)

竹串

ふかした状態で 250g分(皮なし)

※生で 300g前後

20g

50g

90g

ひとつまみ

30ml+大さじ 1~2

大さじ 1程度

8本



さつまいもの焼きだんご

使う道具

スケール、計量カップ、計量スプーン、蒸し器、マッシャー、フライパン、 Tongue または さいばし、穴あき玉じゃくし、なべ

指導される方へ

- 電子レンジでふかしたときは、水分が飛びますので、牛乳を加減します。
- 熱いさつまいもの皮むきは注意して下さい。
- 冷めて上手くつぶれないときは、少し温めて下さい。
- 崩れるので、だんごを茹で過ぎないようにします。

さつまいもをふかす



- すべての材料を計って用意します。バターは冷蔵庫から出して柔らかくします。
- 蒸し器に水を入れ沸騰させて、湯気が出る状態にします。
- さつまいもを洗って入れ、蒸し器のふたをします。中火にかけます。
- 竹串をさしてスツとおるまでふかします。大きいものは 30分くらいかかることがあります。

だんごを作る



- さつまいもの皮をむいて、きたない部分を取り、250g を取り分けます。
- 温かいうちにマッシャーでつぶし、バターを加えて混ぜ、ときます。
- さとう、米粉、塩、牛乳30ml を加えて、手で混ぜます。
- さつまいもの水分により、まだかたいときがあります。そのときは大さじ 1~2 の牛乳を少しずつ足します。耳たぶくらいのやわらかさにします。

だんごをゆでる



- だんごの生地を 24個にわけ、きれいに丸めます。
- きれいな焼き色がつくように、表面がひらたくなるよう、少しだけつぶします。
- 沸騰したお湯に入れてゆで、浮いてきたらすぐ取り出します。少し冷まします。

だんご^やを焼く



12

竹串^{たけくし}をぬらしながら、ゆでただんごを3つずつさしていきます。真ん中^{まなか}になるようにいねいに串をさします。

13

フライパンにバター^いを入れて中火^{ちゅうび}にかけ、とかします。よい香り^{かお}がしたら、だんご^いを入れ、両面^{りょうめん}に焼き色^{やいろ}がつくまで焼^やきます。