

シルクスイートポテトクッキー

■材料 約 20 個分

バター	270 g
粉糖	120 g
バニラ	適量
卵黄	60 g
薄力粉	190 g
塩	ひとつまみ
サツマイモ	400 g
グラニュー糖	80 g
生クリーム	100 g
ゴマ	適量
はちみつ	適量



画面手前

■作り方

- ① ボウルにバター120 g、粉糖、バニラ、卵黄を入れ白っぽくなるまで擦り混ぜる。
- ② ①に薄力粉を加えゴムベラでさっくりと合わせぽろぽろしてきたら手で押し付けるようにひとまとめにする。
- ③ 天板の形に伸ばし、塩をふり 180℃で 14～15 分焼成する。

<サツマイモのペースト>

- ① サツマイモを柔らかくゆで、ザルなどでこす。
- ② 水分を切り、生クリーム、バター150 g、グラニュー糖を加え混ぜる。
- ③ 滑らかになったら焼いたクッキー生地の上に伸ばしゴマをふりかける。
- ④ 180℃のオーブンで焼き色がつくまで焼成する。
- ⑤ 焼けたクッキーにはちみつを塗りつや出しをする。