

サツマイモとクリームチーズのいももち

■材料 4人分

サツマイモ	大 1 個
クリームチーズ	40g
片栗粉	1/2 カップ
牛乳	大さじ 4
砂糖	大さじ 3
サラダ油	適量
しょう油	大さじ 2
みりん	大さじ 2
砂糖	大さじ 1
塩	少々



たれ

■作り方

- ① 皮を剥いたサツマイモを、火が通りやすい大きさにカットし、竹串などがすっと通るまで茹でる。
- ② 熱いうちにサツマイモを潰し、片栗粉・牛乳・砂糖を混ぜる。
- ③ ②を 8 等分して 8 つに切ったクリームチーズを入れて包む。
- ④ 温めたフライパンにサラダ油をひき、③を入れて両面に焼き色がつくまで焼く。
- ⑤ 焼き色がついたらタレの調味料を加えなじんだら火から下ろす。
- ⑥ 串を刺し完成。