

~ さつまいもの白玉 ~

使用品種 アケムラサキ アヤコマチ べにはるか

【材料 約8個分】

- ・ さつまいも（加熱して潰したもの）...30g
- ・ 白玉粉...30g
- ・ 水...適量
- ・ 黒蜜...適量

【作り方】

1. さつまいもは蒸すかオーブンで焼き、熱いうちに皮を剥き潰しておく。
2. 1.に白玉粉と水を加え、丁度よいかたさになるまで捏ね、一口大に成形する。
3. 沸騰している湯にいれ茹でて、冷水にとる。
4. 好みに黄粉や黒蜜をかける。

