

パインなスイートポテト



材 料

1個分	市販のスライス缶の場合(約16個)	
パイン・クラッシュ缶果肉	21g	パイン缶スライス 10枚
さつまいも	41g	650g
砂糖(スイートポテト用)	3.8g	60g
バター	2.3g	45g
生クリーム	2g	大さじ2
卵黄		1個
バニラエッセンス	少量	少量
サラダ油	適量	適量
砂糖(飾り用)	0.6g	大さじ1

1. パイン・クラッシュ缶果肉はざるにあけ、水気を切っておく。(パイン缶スライスの場合、みじん切りにしておく。)

さつまいもの皮を厚めに剥き、飾り用にとっておく。中身は一口大に切り、水にさらす。



2. 切ったさつまいもを、軟らかくなるまで茹でる。

飾りに使う厚めに剥いた皮は、細切りにして水気を切り、揚げ焼きにして、油をよく切って砂糖をまぶす。



3. 2の茹であがったさつまいもの水気をよく切り、マッシャーでつぶしながら、バターを加えて混ぜ、裏ごしする。(あまり練りすぎないようにする。)



4. 3に、砂糖・生クリーム・バニラエッセンスと手でかるく絞ったパイン・クラッシュ缶果肉を加えて軽く混ぜ合わせ、約16等分にして丸め、表面に竹串で模様をつけて、卵黄を塗る。

予熱した250℃のオーブンでうっすら焦げ目がつくまで焼き、粗熱が取れたら2を差し込む。



※焼き加減等は、それぞれお持ちのオーブンで様子を見ながら焼いてください。

このレシピは、平成28年度パイン缶詰料理コンテストで優秀賞に選ばれた、大阪市・児玉寛子さんの作品です。