



# さつま芋ボール



## 材料 2人分

A	さつま芋	200g
	白玉粉	10g
	きび砂糖	20g
	牛乳	100ml
	ごま	適宜
	好みで黒蜜	



## 作り方

- ① さつま芋の皮をむいて 3 cm程度の輪切りにして水にさらす。
- ② さつま芋の水気をきり、耐熱容器に入れラップをして 10分程度レンジにかける。
- ③ ボウルに A を入れて、柔らかくなったさつま芋をつぶして均一にする。
- ④ 牛乳を加減して入れてまとまったら 10 等分程度に丸める。
- ⑤ 鍋に湯を沸かして丸めたさつま芋ボールを入れ 1~2分程度茹でる。
- ⑥ バットなどにごまをひいて、⑤の周りに均一にごまをつけ好みで黒蜜をかける。

