

おさつ団子

材料（4人分）

- さつまいも 1本
- 卵黄 少々
- 三瀬産ブルーベリー

(A)

- ハチミツ 大さじ1
- 牛乳 少々

作り方

- ① サツマイモをラップに包んで電子レンジ（600W）で2分温め、さらに裏返して1分かける。
- ② ①で温めたサツマイモの皮をむき、潰して（A）を加え混ぜる
丸めるときにひびが入らない程度の水分量になるよう、みりんを調節する。
- ③ お好みの大きさに丸め、卵黄をぬってオーブントースターで約10分、軽く焼き目つくまで焼く。
- ④ 焼いたサツマイモの上にブルーベリーを好きなだけのせて完成！

参考

(<https://www.kikkoman.co.jp/homecook/series/satsumaimo/recipe.html>)

レシピの一部を変えています。