



# 産直の野菜で作ってみよう! 今日のおやつ



**産直**

**1114** 次回 3月2回

千葉県  
多古町旬の味産直センター

**さつまいも(あまゆう)**  
小粒

500g前後

しっとりなめらかで甘みが強く、冷めてもかたくなりにくい。黒いアメ状の付着物はヤラピンという糖質です。

お届け時の低温障害を避けるため冷蔵仕分けでお届けします。お届け後は野菜室(冷蔵庫)で保管しお早めにご利用ください。

多少の皮むけはご了承ください。

小粒(2S~L混)

本体 **198**円  
(税込 214円)

## おさつもち

ほっくりとしたさつまいものあんを包んだおもち。紫やオレンジ色のさつまいもと合わせて2色あんにしてもきれいだよ!

### 材料 (4個分)

- 1114** 産直 さつまいも(正味) ..... 80g
- 1055** 切り餅 ..... 2個
- 片栗粉 ..... 適量

- A** 砂糖 ..... 小さじ 2
- 塩 ..... 少々
- ゆで汁 ..... 小さじ 2

### 作り方

**1** さつまいもは皮をむいて乱切りにし、鍋に入れてヒタヒタの水を加え、やわらかくゆでる(ゆで汁はとっておく)。ボウルに取り出し、つぶして**A**を加えてよく練り、4等分して丸める。

**2** 餅は横半分に切って耐熱容器にならべ、軽く膨らむまで電子レンジで温める。

**3** 片栗粉を敷いた皿に②をおいて円形にうすくのぼし、①をのせて包む。同様に3個つくる。

### ワンポイント

**ワンポイント** さつまいもの旬は秋ですが、収穫してからしばらく貯蔵した冬頃にデンプンがアミラーゼによって分解され、麦芽糖になることで甘みが増すためおいしくなります。

