

## 菓子づくり3 さつまいもでハリネズミ

最近はさつまいもの保存方法が進歩していて、関東で人気の「紅あずま」という早生品種のさつまいもがこの季節でも簡単に手に入ります。癒やし系動物として人気のハリネズミをつくってみました。

- |  |               |
|--|---------------|
| <input type="checkbox"/> さつまいも         | 約 300 g (1 本) |
| <input type="checkbox"/> 卵黄+仕上げ用       | 1 個分          |
| <input type="checkbox"/> 砂糖            | 20 g          |
| <input type="checkbox"/> 牛乳 (または生クリーム) | 20ml          |
| <input type="checkbox"/> バター           | 20 g          |
| <input type="checkbox"/> 黒ごま           | 少量            |
| <input type="checkbox"/> シナモンパウダー      | 適量            |



### 【作り方】 10 個分

1. さつまいもの皮を厚めにむき、適当な大きさに切る。すぐに水を張ったボールに入れてアク抜きする。
2. 1を電子レンジ600Wで6分加熱する。
3. 2をつぶし(できればマッシャーを使って)、バター、砂糖、卵黄1個分を加えて混ぜる。
4. 3に少しずつ牛乳を加え、耳たぶぐらいの柔らかくなるよう加減する。  
あればシナモンパウダーを少量加え、冷ます。
5. 手に取れるぐらいに冷めたら、ピンポン球ぐらいの大きさ(30g)に丸める。
6. 5をハリネズミの外形のように整え、調理用はさみかピンセットで毛に当たる部分にカットする。  
針の部分を立てると焼いた時に焦げるので、無理して立てなくてもよい。
7. 目に当たる所に黒ごまをつけ、仕上げ用にとっておいた卵黄を調理用刷毛を使って、針の部分と鼻先に塗る。
8. 200℃に予熱したオーブンで、焼け目がつく程度まで加熱して(20分)焼いたら、完成。  
おまけに子供もつくってみた。

