

さつまいもたっぷりのホットビスケット

いもくろパン

材料 (作りやすい量・8~9個分)

さつまいも	120g
黒砂糖	35g
水	80cc
バター	35g
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ2弱
黒ごま	小さじ4

作り方

下準備：オーブンを180℃に予熱しておく。

1. 黒砂糖、水を鍋に入れて火にかける。砂糖が溶けたら火を止め、バターを入れて溶かし冷ましておく。
2. さつまいもは小さなサイコロ状に切り、水にさらしてておく。
3. 小麦粉、ベーキングパウダーを合わせてふるつておく。
4. 3に1を入れ混ぜる。さらに水を切った2、黒ごまを混ぜ合わせ、等分にして成形する。
5. 天板に並べ、180℃のオーブンで20分焼く。



焼きたてはザクッホロッの食感。牛乳など飲みものと合わせるとぴったりです。時間がたって食べる場合は、トースターで2~3分温めなおしすると食感が戻ります。