

おやつ

# いもくろパン

さつまいもたっぷりのホットビスケット



## 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1と1/2  
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、水にさらしておく。
3. 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
4. 3に1を入れ混ぜる。水を切った2、黒ごまも混ぜ合わせ、生地がまとまったら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。