

さつまいも堀りの後は…

子どもと楽しむ さつまいもパーティー!!

おいも列車のスティックパイ



材料 (スティックパイ 8本分)
さつまいも 1本 (200g程度)
市販の冷凍パイシート 100g
砂糖 大さじ2
レモン汁 大さじ1

作り方

- ①さつまいもは、薄くスライスしてレモン汁をまぶしておく。
- ②パイシートをスティック状に包丁で切ってフォークで穴をあけ、砂糖をかけて①を並べ、さらに上からも砂糖をかける。
- ③200度で予熱したオーブンで20分焼く。

かめ代さんからひとこと!

粗熱がとれてからチョコペンで顔を書くと、とても可愛いです!



- * さつまいもにより、甘さや水分量が異なります。砂糖や水の分量等、お好みで加減してください。
- * どれも素朴な味に仕上げてあります。材料を追加してアレンジを楽しんでください。
- * レンジ、オーブンの加熱時間は目安です。機種や使用する容器によって異なりますので、お使いのものに合わせて調節してください。
- * 本文中に表示している大さじ1は15mlです。

レシピ提供：かめ代さん

毎日のうちごはんやおもてなし料理を綴るブログが大好評♪ お金も手間もかからない簡単美味しい料理を日々研究中! 著書に「ササッと3分! かめ代のおうち de カンタンおつまみ」(宝島社) HP: かめ代のおうち de ごはん☆ <http://kameyo921.blog103.fc2.com/>

幼稚園・保育園の先生方に
役立つ情報をお届けする

ぽっけ!