

## 芋の餅

### 材料（12個分）

さつまいも（正味量）・・・・・・・・ 400g  
餅・・・・・・・・・・・・・・・・ 100g  
味付け餡・・・・・・・・・・・・ 360g  
きなこ・・・・・・・・・・・・・・大さじ5



### 作り方

- ① さつまいもは、1cmの厚さのスライスにし、水にさらしておく。
- ② 蒸し器にクッキングペーパー（蒸し布）を敷き、強火で①のさつまいもを蒸す。
- ③ さつまいもが柔らかくなったら、上に餅を置き、さらに蒸す。
- ④ 餅が柔らかくなったら、さつまいもと餅をボウルに入れ、すりこ木等で搗く。（餅と芋を混ぜる。）
- ⑤ 餡は、30gの大きさに丸めておく。
- ⑥ 手水を付け、④の芋餅を10等分したものを手のひらに広げ、餡を置いて、包む。
- ⑦ 外側にきなこをまぶす。

## 出世芋

### 材料（4人分）

さつまいも（細いもの）・・・・・・・・ 2本  
味付けこし餡・・・・・・・・・・・・ 200g



### 作り方

- ① さつまいもは長いものを選び、洗って丸のまま柔らかくなるまで蒸し、皮をむいておく。
- ② まな板の上にラップを敷き、餡を薄く広げ、さつまいもを置いて、巻き込んで棒状にまとめる。
- ③ 1cm厚さに切って、盛り付ける。