

## 芋きんつば



### 材料（10個分）

#### [芋あん]

- さつまいも 600g
- 三温糖 大さじ4
- レモン汁 小さじ1

#### [衣]

- 小麦粉 大さじ6
- 水 大さじ7



### 作り方

- 1 さつまいもは輪切りにして皮を厚くむき、塩を少々加えた水にさらしてあく抜きしてから、やわらかくなるまでゆでる。
- 2 1をざるにあげて湯をきり、熱いうちにつぶし、三温糖を加えて15～20分くらい練る。最後に好みでレモン汁を加える。
- 3 2をバットに平らに広げてさまし、10等分にし、4～5cm角、厚さ1.5cmの角型にする。
- 4 小麦粉と水を合わせて衣を作る。
- 5 フッ素樹脂加工のフライパンを弱火で熱し、（油は不要）芋あんの側面の1つに4をつけてフライパンに並べ、衣が白く焼き固まるまで焼く（3つの側面も同様）。続けて上下を焼く。

#### ポイント

芋あんに茹でたにんじんを加えてもよい。また、さつまいもの代わりにかぼちゃでもよい。