



みんな
大好き!

給食レシピ

作って
みよう!



レシピ名 八幡芋の信玄餅風



【材料】(4人分)

- | | |
|--------|-------------------|
| 八幡芋 | ・ 40 g (L L 2個) |
| きな粉 | ・ ・ 20 g (大さじ1.5) |
| グラニュー糖 | ・ 3 g (小さじ1弱) |
| しお | ・ ・ 少々 |
| 黒蜜 | ・ ・ 40 g (大さじ2) |

【作り方】

- ①八幡芋は、皮をむき一口大に切る。
- ②①をゆでる。(または、蒸かす。)
- ③きな粉・グラニュー糖・塩を混ぜておく。
- ④②の水気を切り、あら熱を取る。
- ⑤④と黒蜜を混ぜ合わせ、③のきな粉をまぶして器に盛る。

【一口メモ】

- ・ 茹でた八幡芋に、きな粉をまぶしてから黒蜜をかけても良いです。
- ・ 黒蜜ときな粉と良く合う八幡芋。信玄餅のようにおいしく頂けます。