

# 最優秀賞

高校生の部

## さつまんじゅう

浮貝きりさん作



# 第5回ご当地グルメアイデア料理コンテスト”最優秀賞”

平成28年度

高校生の部

料理名	さつまんじゅう		
料理のアピールポイント (特徴・味等)	「低コスト、簡単、おいしい」小腹がすいた時にちょうどいい！八街スイーツ		
材料費	600 円	調理時間	60 分
材 料	分 量	作 り 方	
(4人分) ●さつまいも 砂糖 ●落花生(煎り) バター 卵黄 牛乳	2本 少量 少量 80g 1～2個 1パック	1. さつまいもを電子レンジでふかす。 2. 蒸かしたさつまいもに砂糖・牛乳・バターを入れ混ぜる。 3. 食べやすい大きの形にする。 4. 落花生を八街の『八』の形にまんじゅうにつける。 5. 卵黄でコーティングして、フライパンで焼いて完成。	