

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	
<p>(4人分)</p> <p>●さつまいも</p> <p>砂糖</p> <p>●落花生(煎り)</p> <p>バター</p> <p>卵黄</p> <p>牛乳</p>	<p>2本</p> <p>少量</p> <p>少量</p> <p>80g</p> <p>1～2個</p> <p>1パック</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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。 	