

12/6 さつまいも^{ちょうり}調理～おやつ～

「さつまいものマッシュサンド」をつ^{つく}りました。



あら
洗って



ゆでてから、皮を^{かわ}むいて



つぶして



ビスケットに、さつまいもとホイップクリームをのせて、はさんだらできあがり



さつまいもの皮や食^{かわ}べ^たられないところは、とびばこコンポストへ

さつまいも料理おやつ（マッシュサンド） 12月6日金曜日

材料（ざいりょう）

さつまいも
ビスケット
ホイップクリー
ム



さつまいも料理おやつ（マッシュサンド） 12月6日金曜日

材料（ざいりょう）

さつまいも
ビスケット
ホイップクリー
ム



気がついたこと・かんそう

ホイップクリームがふわふわしていました。ビスケットの味とホイップクリームの甘い味とさつまいもの甘い味がおいしかったです。かんたんでした。

気がついたこと・かんそう

さつまいもの皮が少しむきにくかったので大変でした。その後、ジップロックに入れたさつまいもを潰しました。硬かったので潰すのに時間かかってしまいました。クラッカーに潰したさつまいもとホイップクリームをのせました。ホイップクリームを少しのつけるのが難しかったです。挟むのと挟まないのを作りました。食べてみたら、ホイップクリームとさつまいもが混ざっていたので甘かったです。

家にあるさつまいもをまた、自分で作ってみたいです。