

# クッキング (2021年11月21日 (日))

収穫の秋、11月の隊集会は3団ファームで収穫したサツマイモのクッキングです。  
手を洗ったら始まりです。



まずは、さつまいもマフィンを作ります。生地を練って作って、カップに移し、蒸したイモをのせます。



カップに生地を注ぎ蒸したイモを載せます。カップを載せたお盆をガスオープンにセット。ふくらと焼き上げます。



マフィンを焼く間にもう一品「サツマイモ団子」を作ります。蒸しイモを小さく切ってすり潰します。



イモをすり潰したら、片栗粉と混ぜて丸めてお団子にしたら、熱々湯気の立つ蒸し器で蒸していきます。



お団子が蒸しあがる頃、ガスオープンからいい香りがして、マフィンも完成！  
みんな、冬の美味しいおやつを手にとりました。

