

## 焼きいも

合計加熱調理時間 約 **150**分

[1人分：238kcal／食塩相当量：0.1g]

まるでスイーツのような甘くねっとりした焼きいもは、低温でじっくりと加熱するのがコツ。



## 材料 (12人分[1人分1本])

さつまいも：紅はるか (1本：約170g) 12本

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 分量

12人分[1人分1本]

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1 (ステップ1)	スチーム	—	100分	80℃
1 (ステップ2)	コンビ	100%	30分	150℃
1 (ステップ3)	コンビ	100%	10分	180℃
1 (ステップ4)	コンビ	100%	10分	200℃

## 作り方

- 65mmの穴あきホテルパン2枚にさつまいもを並べて、【設定1】で予熱後、加熱する。



## 調理ポイント

◆ステップ1のスチームの加熱時間は、さつまいもの大きさや品種により違うので、お好みで増減するとよい。