

スイートポテト (6分) ケーキ風

さつまいも 500g

さとう 50g

卵黄 2こ

生クリーム 20g

バター 20g

水で溶いた卵黄 (少々)

1 さつまいもを蒸し器でやわらかくなるまで蒸す。

2 さつまいもの皮をむき ボウルに入れる。

3 さつまいもがあつ~いうちにバター さとう 卵黄 生クリームを入れ混ぜ スイートポテトの生地を作る。

4 ホイップ袋に生地を入れてアルミカップにしぼり出す。

5 ケーキに見えるようにねる。

6 ケーキ風にしぼりだしたら 生地の上に少量の水でといた卵黄をぬる。

7 180℃のオーブンで5分~6分焼く。飾りに栗・アザン・なつめを...♪

