



仁田尾保育園

献立名

「サツマイモンブラン」



【材料 5人分】

〈カップケーキ〉

★卵	1個
★砂糖	35g
★有塩バター	40g
★牛乳	50ml
・薄力粉	100g
・ベーキングパウダー	2.5g

〈ホイップクリーム〉

・生クリーム	15ml
・砂糖	1.5g

〈さつまいもクリーム〉

・さつまいも	100g
・生クリーム	45ml
・砂糖	15g
・有塩バター	10g

〈飾り用〉

・さつまいも	15g
・黒ごま	適量

【作り方】

1. カップケーキの★の材料をボウルに入れて混ぜ合わせる。
2. 1に薄力粉とベーキングパウダーを振り入れ混ぜる。
3. 生地をカップに入れ、180度のオーブンで約15分焼く。
4. さつまいもクリームは、さつまいもの皮を剥き、蒸して全ての材料をフードプロセッサーに入れ混ぜ合わせ、絞り袋に入れる。
5. ホイップクリームを作り、絞り袋に入れる。
6. 焼き上がったケーキにホイップクリームを絞り、ホイップクリームが隠れるようにさつまいもクリームを絞る。
7. 蒸した飾り用のさつまいもと黒ごまを上から飾り出来上がり！

