

④ さつまいものクラフティ

さつまいもを皮ごと1本使った
スイーツ！
アツアツでも冷めてもおいしい！



<材料> 4人分

さつまいも(1本 約300g)
卵 (2個)
グラニュー糖(100g)
★ 塩(ひとつまみ)
生クリーム(200ml)※牛乳でも可
バニラエッセンス又はオイル(数滴)
生姜しぼり汁(1片分)
ゆで小豆缶(1缶 200g)
バター(適量)

<作り方>

- ① さつまいもは皮ごと 1cm ぐらいの角切りにし、耐熱皿(今回はシリコン容器)に並べレンジで3~4分チンして柔らかくし、フォークなどで適当に潰しておく。
- ② 生姜はすりおろして、搾り汁を作っておく。
- ③ ★を全てボウルに入れ、混ぜ合わせ、①を加えてよく混ぜる。
- ④ 耐熱のグラタン皿にバターを塗り、小豆を底に広げる。
- ⑤ 上からゆっくりと流し入れ、200℃のオーブンで20~30分焼いて完成！



皮付きのまま
カット！

レンジでチンして
つぶす。



材料を混ぜる♪



クラフティとはタルト生地の無いタルトのようなスイーツで、ご家庭でも手軽に作れます。さつまいもを皮ごと使うことで栄養価もアップ！アクセントに生姜を入れることで後味が爽やかになり、体も温まります。今回は小豆を下に敷きましたが無くても大丈夫。焼き立てアツアツや、冷やしてもおいしくいただけます。お好みで粉砂糖をかけたり、バニラアイスやホイップクリームを添えてお召し上がりください。

小豆の上に
そっと注ぐ。



こんがり焼いて
完成！

