

さつまいもの モンブラン風カップケーキ

材料 / 5個分

さつまいもクリーム用

- ・さつまいも…200g
※蒸して裏ごししたもの
- ・生クリーム…200ml
- ・グラニュー糖…20g

カップケーキ用

- ・さつまいも……1本
- ・小麦粉……………100g
- ・グラニュー糖…100g
- ・無塩バター……100g
- ・卵……………2個

作り方

- ①あらかじめ、カップケーキ用の無塩バターと卵を常温にもどしておく。5mm角に切ったさつまいも、さつまいもが浸る程度の水、グラニュー糖を鍋に入れて火にかけ、さつまいもの甘煮を作る。
- ②ボウルでバターをホイップし、グラニュー糖を加えてさらに混ぜる。
- ③溶いた卵を②へ数回に分けて加え、混ぜる。卵がすべて混ぜたら、ふるった小麦粉を2回に分けて入れ、さっくり混ぜて生地を作る。
- ④カップケーキの容器の1/3まで生地を入れ、上にさつまいもの甘煮を散らし、180℃のオーブンで20分程度焼く。(焼き加減は竹串などで確認)
- ⑤裏ごししたさつまいもと生クリーム100mlを混ぜ合わせる。
- ⑥生クリーム100mlとグラニュー糖20gをホイップしてから⑤と混ぜ合わせ、さつまいもクリームを作る。
- ⑦焼き上がったカップケーキにさつまいもクリームを飾り付け、上にさつまいもの甘煮をトッピングして完成。

JAわかやま女性会(西ブロック)考案

