

はるまき甘味カップ



材 料 (4人分)

春巻きの皮 8枚
 こしあん 80g
 ゆずの皮 10g
 さつまいも 100g
 甘酒 20g
 みかん 1個
 牛乳
 砂糖
 塩 少々
 シナモン 少々
 白ワイン 20ml
 なす 1本

ホットケーキミックス
 卵
 ビスケット 4枚
 ホップクリーム 適量
 抹茶 少々

ゆず入りのあんが爽やかな
 なすのコンポートがフルーツのよう
 パリパリのカップまで楽しめる

- ① [ホットケーキ] ホットケーキミックス・卵・牛乳を混ぜてフライパンで焼く。
- ② [さつまいもあん] さつまいもを茹でてつぶし、牛乳・砂糖・塩・甘酒を入れて混ぜる。
- ③ [ゆずあん] ゆずの皮を小さく切ってこしあんと混ぜる。
- ④ [なすのコンポート] 皮をむいたなすをさいの目切りにし、砂糖・白ワインと煮詰める。
- ⑤ [みかんマーマレード] みかんを皮のまま細かく切ってシナモンと砂糖を入れて煮詰める。
- ⑥ [春巻きカップ] ゼリー型に春巻きを入れて200℃のオーブンで焼く(1分)。
 春巻きを型から外して油で揚げる(5秒)。

⑦ [仕上げ]

抹茶
 ホイップクリーム
 ゆずあん
 クッキー
 春巻きカップ

みかんマーマレード
 なすのコンポート
 ホットケーキ(角切り)
 春巻きカップ

春巻きカップに具材を
 トッピングする。

さつまいもとクリームチーズのモンブラン風~すだち風味~



材 料 (8人分)

りんご 1/2個
 砂糖 30g
 すだち絞り汁 適量
 クリームチーズ 100g
 パイシート
 すだちの皮 適量

[ペースト]
 さつまいも 400g
 バター 20g
 牛乳 50ml
 砂糖 適量
 卵黄 1個分

さつまいもには
 食物繊維とビタミンC豊富
 すだちの風味で
 こってりしすぎず
 食べやすいスイーツです

- ① [ペースト] さつまいもを蒸して裏ごしし、バター・牛乳・砂糖・卵黄を加えて混ぜる。
- ② パイシートを型抜きし、230℃のオーブンで15分焼く。
- ③ リンゴを細かく切って砂糖とすだちの絞り汁で炒める。
- ④ クリームチーズにすだちの皮を削り入れる。
- ⑤ ②に④③をのせてペーストを絞りながら巻くようにのせる。