



Sweet potato pudding alamode

材料

さつまいも（皮を剥いて）1本、三温糖（上白糖）40g、牛乳 250cc
卵 2個、生クリーム（ホイップでも可能）50cc、バニラエッセンス

キャラメル

グラニュー糖 60g、水 3ml

作り方

- ①キャラメルを作る
グラニュー糖を強火で焦げないように混ぜながら溶かし、茶色くなって泡が出たら火を止めて水を加える。
キッチンペーパーに平らになるように流して冷ます。
- ②皮を剥いて、水にさらしたさつまいもを水から茹で、ずっと箸が通るまで火を通す。（余分な水分はとばしておく）
レンジでも可能。
- ③牛乳に三温糖を加え、温めて砂糖を溶かしておく。沸騰はさせない。
- ④約150gほどのさつまいもをFPかミキサーに入れ、牛乳を足しながらなめらかになるまで攪拌する。
残りのさつまいもを細かく角切りする
- ⑤なめらかにしたさつまいもと、卵、残りの牛乳を合わせて混ぜる。
- ⑥生クリーム、バニラエッセンスも加える。
- ⑦裏ごしします。でんぷんが多いさつまいもは熱いうちにこしてなめらかにする。
オーブンを130度に余熱。湯煎の湯も湧かしておく
- ⑧ココットに①のキャラメルと細かく角切りにしたさつまいもをいれ、⑦を流し入れる
- ⑨表面が固くなって舌触りが悪くなるのを防ぐために、アルミホイルで蓋をする。
- ⑩バッドや天板に湯をはり、（お湯はプリン液の高さに近いところまで入れる。）
130度で30～40分焼く（ふるふる揺れるくらい）、焼き上がったら冷蔵庫で冷やして固める。
- ⑪固まったら余ったさつまいもや、ホイップ、果物を盛り付け出来上がり