

【牧場産サツマイモを使ったスイートポテト】

<分量>4

サツマイモ・・・500 g
(皮付きで大きめのもの2本)
砂糖・・・40 g
バター・・・25 g
生クリーム・・・100 c c
バニラエッセンス・・・少々
プレーンクッキー・・・100 g
バター・・・30 g



〈作り方〉

- ① サツマイモは良く洗い、水にぬらしたキッチンペーパー、アルミホイルをかぶせて180℃のオーブンで1時間くらい焼きます。焼き上がりの目安は竹串を中心に刺してスッと刺されれば大丈夫です。熱いうちに皮を剥き裏ごししておきます。
- ② 裏ごしした物に砂糖、バターを入れ混ぜて全体になじんだら生クリームを入れよく混ぜ合わせます。最後に香りづけにバニラエッセンスを混ぜ合わせます。
- ③ プレーンクッキー（市販の黄色い箱のものが良いです。）を袋に入れて良く砕いておき溶かしたバターと合わせます。
- ④ お好みの型の底にクッキー生地を3mmぐらいの厚さに敷き上からサツマイモのクリームを絞ってください。
- ⑤ 180℃のオーブンで15分くらい焼き表面に軽く焼き色がつけば出来上がりです！常温でも良いですし、冷蔵庫で冷やしても美味しく召し上がっていただけます。

【サツマイモの焼き芋ブリュレ（ミルクアイス添え）】

<分量>1

サツマイモ・・・1本

（皮付きで大きめのもの）

グラニュー糖・・・適量

ミルクアイス・・・適量

*ゆめ牧場ミルクジェラートが
おすすめですが用意できない場合は、
市販のバニラアイスで代用できます。



<作り方>

- ① サツマイモは良く洗い、水にぬらしたキッチンペーパー、アルミホイルをかぶせて180°Cのオーブンで1時間くらい焼きます。焼き上がりの目安は竹串を中心に刺してスッと刺されれば大丈夫です。
- ② 粗熱がとれたら縦半分にカットして両端を切り落とします。
切った断面にグラニュー糖をふりかけバーナーであぶりグラニュー糖を焦がします。
その上にミルクアイスのをせて出来上がりです。焼き芋とアイスの温度差スイーツをお楽しみください。