



さつまいもレシピ

さつまいものプリン

材料(4人分)

- さつまいも……………60g
- 粉寒天……………小さじ1(2g)
- 粉ゼラチン……………小さじ1(3g)
- ラム酒……………小さじ1(5g)
- 生クリーム……………1/5カップ(40ml)
- 上白糖……………大さじ2(18g)
- 熱湯……………1/3カップ(70ml)
- <A>
- 上白糖……………大さじ3(27g)
- 牛乳……………3/4カップ強(160ml)

作り方

- ① さつまいもは皮をむき、蒸すか、さつまいもを適宜に切り、さっと濡らして電子レンジに3分かけ、そのまま5分蒸らす。
- ② 粉寒天と粉ゼラチンは水大さじ2で別々に戻しておく。①とAをミキサーにかけて鍋に移し、②の寒天を加え混ぜながら加熱し煮立てる。火を止め、ゼラチンとラム酒を加え混ぜ、とろみが出るまで冷ます。
- ③ 生クリームを②に加えて混ぜ、濡らした容器に入れて冷やし固める。
- ④ フライパンに上白糖大さじ2と水大さじ1/2を入れてカラメル色にして熱湯を大さじ4を加えて少し煮詰め、③に等分にかける。