

* さつまいもの ミルクキャラメル*

<材料 (4人分)>

さつまいも 1本 (300g)

砂糖 50g

水 小さじ1

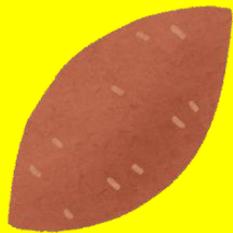
生クリーム 70ml

A { 水 100ml
バター 10g
レーズン 20g

(生クリームは調理前に室温に戻しておく)

使用した地元の農産物

さつまいも



<作り方>

①さつまいもは皮を洗って小さめに乱切りにし、Aと一緒に鍋に入れふたをして弱火で蒸し煮にする。

②フッ素加工などのフライパンに砂糖と水を入れ、火にかけてふつふつとしてくるまでゆすりながら待つ。

③茶色く泡立ってきたら火を止め、生クリームを入れてゴムベラでかき混ぜる。

④③をボールに入れ、①と合わせざっくりと混ぜ合わせて器に盛る。

