

さつまいものモンブラン風タルト

//

さつまいもクリームを作る

さつまいも	300 グラム
牛乳	1 カップ
スキムミルク	大さじ 3
砂糖	20 グラム
バニラエッセンス	少々

- ① さつまいもは輪切りにして茹でて、皮をむいておく。
- ② フードプロセッサーにすべての材料を入れて混ぜる。

/

飾り用の芋ペーストを作る

紫イモ	300 グラム
砂糖	20 グラム
バター（マーガリンでも良い）	30 グラム
コーヒー用フレッシュ	3 個

- ① 紫イモは皮をむいて適当な大きさに切り、茹でる。
- ② 茹で上がったら、水分を飛ばしフォークでつぶす。
- ③ 熱いうちにバターと砂糖を入れなめらかなペースト状にする。
- ④ 冷めたらコーヒーフレッシュを入れなめらかにする。

/

ビスケットでタルト生地を作る

ビスケット	20 枚位
バター（マーガリンでも良い）	100 グラム位（型の大きさに調節します。）

- ① ビスケットをビニール袋二枚重ねて入れ、めん棒で叩いて細かくする。
- ② バターは電子レンジで溶かし、①の袋に入れてよくなじませる。
- ③ ケーキ型の底に②を入れ押し固める。
- ④ 形が整ったら、ビスケットの上にさつまいもクリームを入れ、その上から紫イモペーストを絞り出し袋できれいに仕上げる。

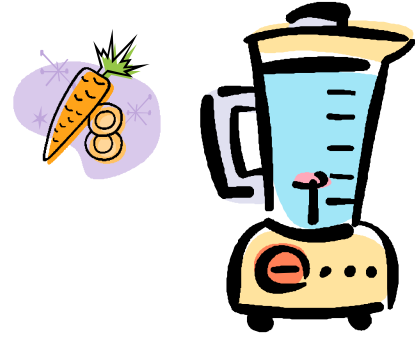
お好みで、栗をトッピングすると、見た目も豪華になります。

Bolo de Cenoura

(人参ケーキ)

材料

- | | |
|-------------|------------|
| ・ 卵 | 3 個 |
| ・ 砂糖 | 1.5 カップ |
| ・ 小麦粉 | 2 カップ |
| ・ サラダ油 | 1カップ |
| ・ ベーキングパウダー | 大さじ 1 |
| ・ 人参 | 2 本 (300g) |
| ・ 塩 | 少々 |
| (チョコレートソース) | |
| ・ 砂糖 | 大さじ 1.5 |
| ・ ココア | 大さじ 2 |
| ・ マーガリン | 大さじ 1 |
| ・ 牛乳 | 大さじ 2~3 |



作り方

- ① 型に油をぬって、小麦粉をふりかける。
- ② 人参の皮をむいて、乱切りにする。
- ③ 人参、サラダ油、砂糖、卵、塩を、ミキサーにかける。
- ④ 別の入れ物に小麦粉、ベーキングパウダーをふる。
- ⑤ ③と④をかき混ぜて、型に流し込む。
- ⑥ 155℃のオーブンで35分焼き、160℃にあげて10分焼く。
- ⑦ チョコレートソースの材料を、鍋の中に入れ、とろみがつくまでかき混ぜる。
- ⑧ チョコレートソースを、出来上がった人参ケーキにかける。