

Happy Halloween



Recipe

さつまいも牛乳たんこ*ム
ムラサキ佐クリーム

ゴースト大福



材料 (8個分)

《さつまいもたんこ*》

・さつまいも...130g(正味)

・牛乳...60ml

・上白糖...40g

・白あん...30g

《ぎゅひ生地》

・白玉粉 80g

・水 160ml

・上白糖 50g

・片栗粉 適量

《生クリーム》

・生クリーム 50ml

・グラニュー糖 5g

・むらさき芋パウダー

《トッピング》

・ホワイトチョコ 15g

・目玉用粒チョコ 16粒



① さつまいもを洗い水気ついたままラップする
レンジで500W2分。上下かえしてさらに2分を
やわらかくなるまでする

② ①の皮をむきペースト状につぶす。
牛乳、白あん、さとうを加えよく混ぜる

③ ②を1個20gのだんごに丸める

④ ぎゅひを作る
小鍋に白玉粉と水を加え、弱めの
中火にかき木べらで混ぜながら加熱し
さとうを加えさらに混ぜる

⑤ ④の生地をすくって落とす時リボン状に
なれば、水から下ろす。

⑥ 片栗粉を台に広げ、⑤を置き
めん棒でのぼしていき型抜きする

⑦ ③のだんごにかぶせる

⑧ 生クリームにグラニュー糖を加え泡立て
むらさき芋パウダーを加え絞り袋に入れ絞る

⑨ 溶かしたホワイトチョコを目の所に置き
粒チョコをつけて完成!

