

# 🐰クッキングのレシピご紹介🐰

12月15日にばら・ゆいさんに行った、さつまいもを使ったおやつ  
のクッキングのレシピのご紹介です。みんなで楽しく作って、  
おいしく食べました。たくさんおかわいもしましたよ😊



## ★さつまいもモンブラン★

《材料》(マリービスケット6枚分くらい)

- ・さつまいも・・・中1本
- ・お好みのトッピング・・・適量
- ・牛乳・・・60mlくらい (園ではアポロチョコ、アラザンなど)
- ・砂糖・・・30gくらい
- ・マリービスケット・・・6枚



《作り方》

- ①さつまいもは洗って皮をむき、サイコロ状に切って水にさらしておく。
- ②①の水気を切り、耐熱容器に入れてレンジでチンして柔らかくするか、蒸して柔らかくする。熱いうちに潰して、ザルで裏ごしするか、フードプロセッサーにかけてなめらかにする。
- ③ボウルに②を入れ、砂糖を加えて混ぜる。  
甘さが足りなければ、砂糖を足して調節する。
- ④③に牛乳を加えて混ぜ、絞り袋で絞れるくらいの固さにする。  
(※クリームよりゆるいくらいの固さ)
- ⑤④を絞り袋に入れ、マリービスケットの上に絞り、お好みのトッピングをしたら、出来上がり。

