



タルト風おばけスイートポテト

材料(クラッカー6枚分)

- ・ブルボン プレーンクラッカー 6枚
- ・ブルボン スライス生チョコレート 1枚
- ・さつまいも 1本(約200g) ・有塩バター 10g
- ・砂糖 20g ・牛乳 20ml
- ・卵黄(艶出し用) 適量

作り方(所要時間:約20分)

- ① さつまいもの皮をむき、ひとくち大にカットして水にさらす。
- ② ①のさつまいもを軽く洗って水を切ったら、耐熱ボウルに入れてラップをし、レンジで柔らかくする。
- ③ ②をマッシャー等でつぶし、有塩バター、砂糖、牛乳を加え混ぜる。
- ④ ③を7分割したら、1つはプレーンクラッカー6枚の上に均等に塗り、残りの6つはオバケ型にして③を塗ったプレーンクラッカーの上にのせる。
- ⑤ ほぐした卵黄をハケで④の全てに塗り、トースター1000Wで表面に軽く焦げ目がつくまで約5分焼く。
- ⑥ 爪楊枝などでスライス生チョコレートをくり抜いた顔をのせる。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
※やけどにご注意ください。



クラッカー パーティ レシピ