

サツマイモのフラッペ

■材料 4人分

サツマイモ	大 1 個
牛乳	400ml
氷	適量
バター	25g
はちみつ	大さじ 1.5
生クリーム	150ml
砂糖	大さじ 1.5
黒蜜	60g
塩	少々
揚げ油	適宜



■作り方

- ① 牛乳半分を凍らせる。
- ② サツマイモの端を 8 枚スライスして、残りを柔らかくなるまで蒸して皮をむき、熱いうちにつぶす。
- ③ 鍋にバターとサツマイモを入れて混ぜながら 牛乳半分とはちみつを入れて温める。
- ④ 火が通ったら鍋から出して冷ます。
- ⑤ 生クリームと砂糖を入れて泡立てる。
- ⑥ スライスしたサツマイモを水にさらして拭いたら、160℃の油で 2 分揚げて塩を振る。(チップス)
- ⑦ ④が冷めたら、ミキサーで残りの牛乳と氷を入れて混ぜる。
- ⑧ カップのふちに黒蜜をたらし、ドリンクを入れ、⑤を絞る。
- ⑨ 黒蜜をたらし、サツマイモチップスを挿して完成。