

焼きイモプリン

■材料 6 個分（120cc カップ）

<具材>

サツマイモ	180 g
グラニュー糖	60 g
生クリーム	225 g
牛乳	150 g
卵黄	60 g
バニラ	適量
揚げ油	適量
サツマイモ	1/2 個
しょう油	1 g
みりん	1 g
水あめ	50 g
水	50 g
生クリーム	35 g



■作り方

- ① 焼きイモを作り、ザルなどでこしておく。
- ② 鍋に生クリームと牛乳、バニラを入れて火にかける。
- ③ 卵黄とグラニュー糖をボールで擦り混ぜる。
- ④ ③にこしたイモを加え合わせる。
- ⑤ ④に②を加え合わせる。
- ⑥ ⑤を裏ごしし、プリンカップに流し入れる。
- ⑦ 160℃のオーブンで約 30 分湯煎焼きにする。
焼きあがったものを氷水で粗熱を取り冷蔵庫で保存する。

<トッピング>

- ① 1 cmの角切りにしたいもを水にさらしておく。
- ② フライパンに多めの油を入れ、①で切ったイモの水気を切り素揚げにする。
- ③ フライパンにしょう油、みりん、水あめ、水を加え火にかける（蜜）。
- ④ 生クリームを泡立てる。