



チーズスイートポテト

[材料 4人分]

サツマイモ 2本 (600g)

■A

生クリーム 200ml

マスカルポーネチーズ 50g

パルミジャーノレジャーノ (削る) 30g

シナモンシュガー 小さじ2

砂糖 大さじ1

塩 ひとつまみ

卵黄 1個分

[作り方]

1. サツマイモの皮を剥き、柔らかくなるまで茹でる。水を切っておく。
2. Aの材料を1に加え、ブレンダーで攪拌する。耐熱皿に盛り、表面に卵黄を塗る。
3. 240℃に温めたオーブンで10～15分焼く。