

○里芋ツリーモンブラン○



旬の里芋で
クリスマスのお菓子★

材料	里芋	中3個 (90g)	飾り用菓子など	適量
タルト	生クリーム	100g	絞り袋・口金	1セット
5個分	砂糖	大さじ4 (36g)		
	小タルト台	5個		

- ①里芋はよく洗い、皮に切れ込みを入れる。耐熱容器に入れ、水を少量かけてラップをし、600Wレンジで4~5分加熱する。中まで柔らかくなっていることを確認し、粗熱が取れたら切れ込みから皮をむく。熱いので注意！
- ②小鍋に、①、生クリーム、砂糖を入れて弱火にかける。砂糖が溶けたら火を止める。粗熱が取れたら、ミキサーやフードプロセッサーに入れて滑らかにする。
- ③絞り袋に②のクリームを入れ、タルト台に絞り入れる。
- ④アラザン、チョコスプレー等で飾りをつける。

里芋の皮むき&下茹ではレンジで簡単♪
ぬるぬるしないので、お子さんも安全です