

阿波の花ぼうる



▼材料（4cmのぼうる 20個分）

- さつまいも …400g
- すだち …3個
- バター（有塩） …30～40g
- きび砂糖 …大さじ1
- 生クリーム …大さじ3

▼作り方

- ① さつまいもは蒸す。
- ② すだちは皮をすりおろし、果汁を搾る。
- ③ ボウルに①を皮ごと入れ、マッシャーでつぶし、熱いうちにバター・砂糖を加え、よくすり混ぜる。
- ④ 生クリームと②を加え、全体を混ぜ合わせる。
- ⑤ さらしなどで茶巾に絞る。