\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- さつまいも：500g
- 砂糖：100g
- バター：50g
- 牛乳：100cc
- ブルーベリージャム：大さじ2
- エディブルフラワー（食用花）：適量
- マシュマロ：適量
- 食用ラメ（金）：少々
- 食用ラメ（銀）：少々

作り方

1. さつまいもを蒸し器で20分ほど蒸します。
2. 蒸したさつまいもをつぶし、砂糖、バター、牛乳を加えて混ぜます。
3. ブルーベリージャムを加え、よく混ぜ合わせます。これで紫色のさつまいもペーストが完成します。
4. 紫色のさつまいもペーストをお皿に盛り付け、表面を滑らかに整えます。
5. マシュマロをちぎり、星形に見立てた上に散らします。
6. エディブルフラワーを星空のように散らし、最後に食用ラメ（金と銀）を振りかけます。