\ 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

- サツマイモ：2個
- エスプレッソ：100ml
- 生クリーム：200ml
- ゼラチン：5g
- 砂糖：50g

作り方

1. サツマイモを蒸して柔らかくする。マッシャーでつぶす。
2. エスプレッソと砂糖を混ぜて溶かす。
3. ゼラチンを水でふやかし、エスプレッソに溶かす。
4. 生クリームを泡立て、サツマイモと3を混ぜる。
5. グラスに入れ、冷蔵庫で固める。