

# 簡単＆本格スイーツ



## 材料

生地  
・さつまいも 150g  
・アーモンドブロードル 50g  
・薄力粉 30g  
・無塩バター 65g  
・卵白 2つ分  
・粉糖 70g

さつまいもの甘煮  
・さつまいも 150g  
・上白糖 25g  
・水 60g

飾り付け  
・黒ゴマ 1ヶ  
・ホワイトチョコレート 1枚

## 作り方

### さつまいもの甘煮

- ①さつまいもを洗って1cm角に切り、水にさらす。
- ②①のさつまいもと上白糖、水を鍋に入れ中火で煮る。

### フィナンシェ生地

- ①バターをきつね色になるまで鍋で温め、焦がレバターをつくる。
- ②①の鍋を濡れ布巾にのせ、予熱で焦げないよう冷まし、茶にしておく。
- ③卵白と粉糖を軽く混ぜ、アーモンドブロードルと薄力粉を加え、さっくりと混ぜる。
- ④焦がレバターを入れ、軽く混ぜる。

### 仕上げ

- ①バターを塗った型に生地を流し込み、さつまいもの甘煮を上に乗せ、黒ゴマを散らす。
- ②170℃のオーブンで約20分焼く。
- ③焼きあがったら粗熱をとり、ホワイトチョコレートを飾ってきあがしめる。

