

さつまいもを使って ほっこりバレンタイン♪

Let's
Cook

POINT

お好みでラム酒を加えたり、
中にクリームチーズを入れても
おいしく召し上がれます。

心も
おなか
も満足
トリュフ

表紙のレシピ

さつまいもトリュフ

調理時間
20分

1個分(レシピ1/18量で) *カロリー: 45kcal *食塩相当量: 0.1g

材料(18個分) ●電子レンジは600Wを使用

産直 さつまいも(べにはるか)	CO・OP 純ココア、
.....中1本(200g)	粉糖、チョコスプレー
板チョコ(刻む).....65g	各適量
①バター.....10g	
砂糖.....大さじ1	

1. さつまいもは皮をむいて1cm角に切り、水にさらした後、耐熱皿に並べてふんわりラップをかけて電子レンジで5分加熱する。
2. さつまいもが熱いうちにマッシャーやフォークなどでつぶして①を加えて混ぜる。
3. ひとくちサイズ(約15g)に丸めてCO・OP 純ココア、粉糖、チョコスプレーをそれぞれまぶし付ける。

さつまいもクリームの ツイストパイ

調理時間
20分
※焼く時間を除く

1本分(レシピ1/8量で) *カロリー: 147kcal *食塩相当量: 0.1g

材料(8本分) ●電子レンジは600Wを使用

産直 さつまいも(べにはるか)	卵黄(ツヤ出し用)...	1個分
.....150g	黒ごま.....	適量
①砂糖.....大さじ2		
②バター(食塩不使用)...		20g
牛乳.....		50ml
CO・OP パイシート		
(発酵バター入り).....		2枚

1. さつまいもは皮をむいて1cm角に切り、水にさらした後、耐熱皿に並べてふんわりラップをかけて電子レンジで5分加熱する。
2. さつまいもが熱いうちにマッシャーやフォークなどでつぶし①を加えて混ぜ、牛乳を3回に分けて入れて混ぜる。
3. CO・OP パイシートをそれぞれ麺棒で横長(24cm)に伸ばし、1枚に②を塗り広げ、もう1枚のパイシートを被せて3cm幅の短冊状に切る。
4. ③をねじって天板に並べ、卵黄を塗って黒ごまを振り、オーブントースター(1100W)で12~15分こんがり焼き色が付くまで焼く。

PICK UP

レシピで使用了商品を、
P. 2~3で詳しく
ご紹介しています



産直
さつまいも
(べにはるか)

かわいい紙コップに入れて
プレゼント用にラッピングしても♪

POINT

パイ生地に塗り広げやすい
固さになるよう、牛乳の量を
調節してください。

オーブンの場合は
200度で約15分
焼いてください。