



おいもんぶらん

新しいレシピを
随時更新中!
皆さまからのアイデア
提案もお待ちして
います!



作り方 How to make

1. カステラをお好みの形にカットしておく
2. ボウルに蜜芋ペースト、グラニュー糖、室温に戻したバターを入れてなめらかになるまで混ぜ、絞りやすい固さになるように牛乳を加えて調整する(柔らかすぎる時は冷蔵庫で冷す)
3. 2を絞り袋に入れカステラの上に絞り、仕上げに粉糖をふる

材料 Ingredients	4 個分
蜜芋ペースト	200g
バター	20g
牛乳	適量
カステラ	4切
粉糖	適量
グラニュー糖	(お好みで)20g

