金田照子 さん 考案

スウィート紅大豆

材料

紅大豆あん	500g
グラニュー糖	70g
バター	40g
生クリーム	100cc
卵黄	2 個

上塗り用

卵黄	1 個
はちみつ	少々

○ 材料をよく粘り、型に流し入れ、卵黄 1 個・はちみつ少々を混ぜたものを上塗りする。

○ 170℃のオーブンで 25～30 分焼き完成。

★ さつまいもの代わりに紅大豆で作ってみました

職場での試食は好評でした ★