



館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>



No.102 落花生クリームのコッペパン

材料(4本分)

- ◆コッペパン 4本
- ◆塩ゆで落花生 24粒+40g
- ◆砂糖 40g
- ◆バター 40g
- ◆生クリーム 40g
- ◆ホイップクリーム 適量



<作り方>

1. コッペパンの中央に1本切り込みを入れる。
2. 40gの落花生はみじん切りにする。
3. 鍋にバターと砂糖を入れてキャラメル色になるまで火にかけて、落花生24粒を加えて絡め、オーブンシートに取り出す。
4. 3の鍋に2と生クリームを加えて煮溶かし、ボウルに移して冷やす。
5. 1の片側に4を塗り広げ、ホイップクリームを絞り、3を飾る。

ワンポイントアドバイス



- ・落花生クリームは、混ぜると固くなり、混ぜすぎるとぼそぼそになります。生クリームとバターが分離してぼそぼそになった場合は、もう一度火にかけて冷やすと滑らかになります。
- ・香ばしい大人味のクリームにしたい場合は、砂糖とバターでキャラメリゼする際に焦がしを強く、優しい味わいが良い場合は弱めにしてくださいね。
- ・落花生クリームは冷蔵庫で2~3週間持つので、作り置きしておくとも良いです。

