

## 焼き芋ブリュレ（焼き焼きグリルを使って）

### 材料

焼き芋

カスタードクリーム

グラニュー糖

各適量

- ① 焼き芋を縦長に二等分して芋の中央部分にスプーンで溝をつくります。
- ② 溝にカスタードクリームを流し入れ平らにして、グラニュー糖を均等にふります。
- ③ 焼き焼きグリルに②の焼き芋をのせて、魚焼きグリル中火で加熱します。
- ④ グラニュー糖が溶けてアメ状になったら火からはずします。
- ⑤ やけどに注意して召し上がれ。

