

# 紫芋のココナッツモンブラン



紫芋の特徴はなんといってもアントシアニン！  
水溶性のため茹でずに蒸かすのがおすすめです。  
ココナッツオイルの香りで甘味を補いヘルシーなデザートに仕上げました。

## <作り方>

紫芋は蒸かしてから皮を除き、なめらかになるまでつぶす。熱いうちにココナッツオイルを混ぜ、さらに生クリームで固さを調整して紫芋ペーストを作る。カットしたスポンジケーキにホイップクリームを盛る。その上に紫芋ペーストを絞りデコレーションする。