

# Baked Japanese sweet potatoes

@bushlerchan

Serves 2-3

## Ingredients :

Japanese sweet potatoes 4

Unsalted butter 3 tablespoons

Egg yolks 3

Whipping cream ½ cup

Sugar 2-3 tablespoons

A pinch of salt

Vanilla extract 1 teaspoon



1. Wash the Japanese sweet potatoes and wrap them with a sheet of aluminum foil. Use a skewer to poke a few holes to make it evenly cooked. Then cook in the oven at 190 degrees for 50 minutes.
2. Cut the sweet potatoes in half and use a spoon to scoop them out. But leave a wall around the edges to create a shell, making it like a shell or a cup.
3. Put the sweet potato flesh onto a fine mesh and pressing it through a sieve to get the finest texture.
4. Turn on the heat and add melted butter, followed by mashed sweet potato, sugar, egg yolk, whipped cream, and vanilla. Heat it over low heat and stir constantly, gradually add the egg and mix whipping cream one at a time.
5. Scoop the mashed sweet potato mixture into the sweet potato shells that we have prepared. Then brush the egg yolk on it.
6. Cook on the top shelf at 180 degrees for 15 minutes.

# Baked Japanese sweet potatoes

@bushlerchan

สำหรับ 2-3 ท่าน

## วัตถุดิบ :

มันหวาน 4 ลูก

เบยจืด 3 ช้อนโต๊ะ

ไข่แดง 3 ฟอง

วิปป์ครีม 1/2 ถ้วย

น้ำตาล 2-3 ช้อนโต๊ะ

เกลือ สะกิดปลายนิ้ว

วานิลลา 1 ช้อนชา



1. นำมันหวานล้างทำความสะอาด ห่อฟอย และเอาเข้าเตาอบ ไข่ไม่เสียบลูกขึ้นหรือมิดเจาะรู เพื่อให้สุกเสมอกัน อบใช้ไฟ 190 เป็นเวลา 50 นาที
2. นำมันหวานผ่าครึ่งและใช้ช้อนแหว่งขูดเนื้อมันออกมา และให้เหลือส่วนเนื้อที่ติดเปลือกอยู่ข้าง เป็นเหมือน shell หรือถ้วย
3. นำเนื้อมันหวานที่ขูดออกมาแล้วมาบีบ จะใช้วิธีบีบผ่านกระชอนก็ได้ ให้ได้เนื้อที่ละเอียดที่สุด
4. ต้มน้ำ ใส่เนยละลายตามด้วยมันหวานบด น้ำตาล และไข่แดง พสมวิปป์ครีม วานิลลา ใช้ไฟอ่อน คนอยู่เสมอ ค่อยๆใส่ ไข่ก็ละลาย ฟองก็ละเอียด
5. นำส่วนผสมมันหวานบดที่ใส่ไข่ ครีม เบย ที่ผสมให้เนียนแล้ว มาใส่ shell ทาด้วยไข่แดง
6. นำไปอบชั้นบนสุด ใช้ไฟ 180 เป็นเวลา 15 นาที หรือจนกว่า จะขึ้นสีเล็กน้อย