

◎スイートポテトケーキ◎



●つくり方

- ①さつま芋を加熱して皮をむいてペースト状につぶす。
- ②牛乳を加えながらのばし、薄力粉以外をよく混ぜ合わせる。※生地がゆるく感じるが気にしない
- ③薄力粉を入れてさっくり混ぜる。※混ぜすぎない
- ④180℃に余熱したオーブンで15分程度焼く。

●材料 (12コ分)

さつま芋	420 g (約2本)	混ぜる
牛乳	100 c.c	
卵	120 g (大きめ2コ)	
砂糖	60 g	
有塩バター	45 g → 溶かす	
ベーキングパウダー	8 g	
塩	1.2 g	
薄力粉	32 g → ザルなどでふるっておく	
カップケーキ型	12枚	