

作ってみよう!
きゅうしょく
メニュー!

◎スイートポテトケーキ◎



●材料 (12コ分)

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

●作り方

- 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。