

さつま芋のパウンドケーキ



材料／1人分

- 金時芋・・・30g
- バター・・・10g
- 砂糖・・・7g
- 卵・・・12g
- ベーキングパウダー 0.5g
- ホットケーキミックス 20g
- 黒ゴマ・・・0.5g

作り方

- ①金時芋の皮をむき、輪切りにしてレンジで6分ほど温める。
- ②ボウルにバターと砂糖を計り入れ、熱々の金時芋を入れつぶつぶが残るくらいにつぶす。
- ③冷めた②に卵を割り入れ、ベーキングパウダー、黒ゴマを入れて泡だて器で混ぜる。
- ④ホットケーキミックスを入れて混ぜ、型に流し入れて表面を平らにし、2、3回上から落として空気を抜く。
- ⑤170℃に予熱したオーブンで40分～45分焼いて、串を刺しても何も付いてこなければ出来上がり。