

スイートポテトケーキ



パウンド型1台分

さつまいも 1本半（皮むいて約300g）
砂糖 20g
たまご 1個
バター 30g
小麦粉 30g
ベーキングパウダー 小さじ1.5
牛乳 100cc
バニラエッセンス 少々

- 1) さつまいもは皮をむき（むかなくてもいいかも）適当に切ってお鍋に入れ、牛乳を注ぎ柔らかくなるまで煮る。
- 2) 煮あがったらバニラエッセンスを加え、つぶす。
- 3) バターは室温に戻し、砂糖を加えてクリーム状に練る。
- 4) つぶしたさつまいもを加えてよく混ぜる。
- 5) たまごを加えて混ぜる。
- 6) 小麦粉をBPをふるって加え、さっくりと混ぜる。
- 7) 型に入れ、表面に牛乳か卵を塗って180度で30分ほど焼く。