

焼きいもケーキ

ほくほくさつまいもはしっとり生地と相性抜群



材料 (直径 18cm ケーキ型)

さつまいも	……	1/2本
上新粉	……	300g
ベーキングパウダー	……	大さじ1
砂糖	……	120g
豆乳	……	430ml
なたね油	……	100ml
塩	……	ひとつまみ

作り方

- 1 さつまいもは洗って皮付きのままアルミホイルで包み、柔らかくなるまでオーブン160℃で90分焼き、1cm角に切る。
- 2 ボウルに上新粉、ベーキングパウダーを入れてよく混ぜる。オーブンを180℃に余熱しておく。
- 3 別のボウルに、砂糖、豆乳、なたね油、塩を入れてよく混ぜる。
- 4 2のボウルに、3を入れて混ぜ合わせる。
- 5 4に1のさつまいもを加えさっくり混ぜ合わせる。
- 6 型に5を流し入れてオーブンで45分程度焼く。
 - ・さつまいもはオーブンでじっくり焼くことで甘味を引き出します。角切りにしたさつまいもを器にいれラップをかけて、約8分レンジで加熱しても良いでしょう。
 - ・ごまやラムレーズンを加えるとまた違った味わいに。