

さつまいもケーキ



【材料】8個分

さつまいも …… 200g
生クリーム …… 100ml
卵 …… 1個
砂糖 …… 40g



(1個分110kcal)

【作り方】

- ① さつまいもは皮をおき、輪切りにしてボイルする。
- ② ①をボウルに取り出し、フォークで粗めにつぶす。
- ③ ②に砂糖、生クリーム、卵を入れ、よく混ぜる。
- ④ 型に流し入れ、180℃に予熱したオーブンで20分焼く。

Point

☆竹串などで刺して生地がつかなければ焼き上がり！

