

さつまダブル リッチケーキ





材料・作り方

下準備: オーブンを170度に予熱しておく。バターは溶かしておく。クッキングシートを使って、18cm×20cmの型を作る

18cm×20cmの生地

ケーキ生地

さつまいも(紅あずま)
…300g
ホットケーキミックス
…100g
卵
…1個
バター
…60g
牛乳
…60g
砂糖
…40g

クリーム生地

さつまいも
(ハロウィンスイート)
…230g
牛乳
…30g
はちみつ
…15g
砂糖
…5g

ケーキ生地

- ① さつまいもは皮をつけたまま1cm角程度に切る。鍋に水といもを入れ、柔らかくなるまで茹でて、水気を切る。
- ② ボウルに卵、バター、牛乳、砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックスをふるい入れ、さっくり混ぜる。
- ④ ③に①を加え、やさしく混ぜる。
- ⑤ 型に流し込み、170度のオーブンで約20分焼く。
- ⑥ 粗熱が取れたら、縦横各々5等分に切り分ける。

クリーム生地

- ① さつまいもは皮をむき、適当な大きさに切って茹でる。
- ② フードプロセッサーに①、牛乳、はちみつ、砂糖を入れて、ペースト状にする。(フードプロセッサーがない場合は、裏ごしする)
- ③ 口金を付けた絞り袋に②を入れ、ケーキの上に絞り、完成!