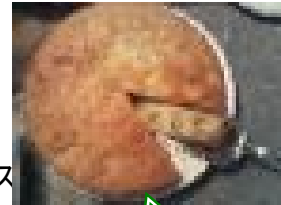


サツマイモと豆乳のケーキ

8×17パウンドケーキ型

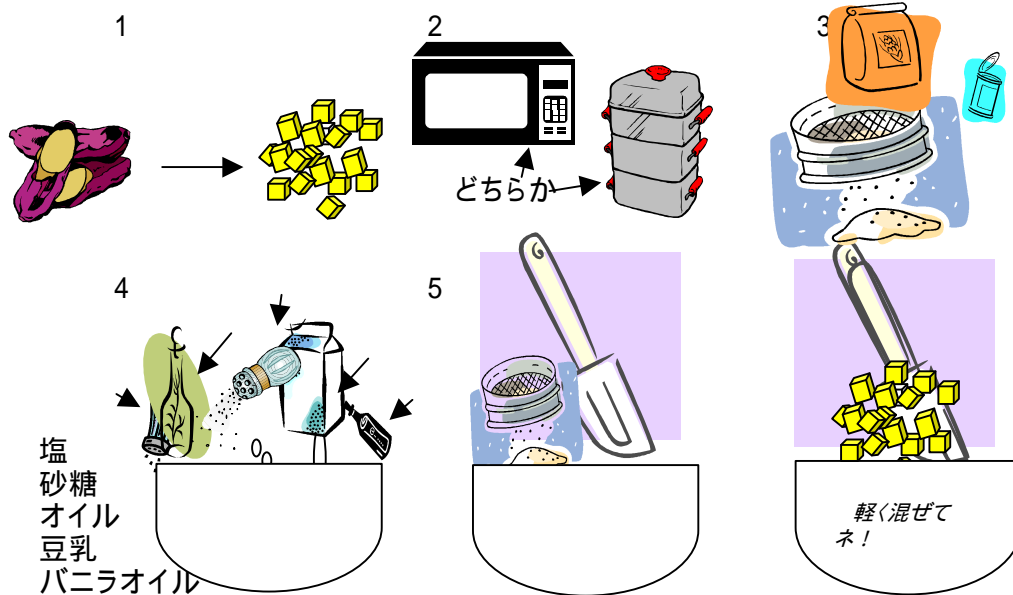
材料	薄力粉	150g
	ベーキングパウダー	小匙1、5杯
	てんさい糖(砂糖でOK)	45g
	塩	ひとつまみ
	サツマイモ	120g (少し多めでもOK)
	サラダ油	60cc
	豆乳	170cc
	バニラオイルorシナモン	
	黒ゴマ(上にかけても)	

藤代SDCの吉田さんから
レシピを教えて頂きました
ありがとう!



- 作り方
- 1、サツマイモを良く洗い蒸かして1cm角に切る
(急ぎなら電子レンジでも…蒸かしたほうがベス)
 - 2、オーブンを暖める。
 - 3、薄力粉・ベーキングパウダーをふるっておく。
 - 4、ボールに塩・砂糖を入れ混ぜ、そこにサラダ油を入れ混ぜ、
豆乳を入れ、良く混ぜ、最後にバニラオイルを数滴入れ混ぜる。
 - 5、4にふるった粉をこねない様に混ぜる。
 - 6、5にサツマイモを軽く混ぜ合わせ型に入れる。
 - 7、170℃で約40分、串でさして何もつかなければ焼き上がり。

丸い型で
作ってみました



型はパウンド型に限らず四角の型でも
20cmの丸型でもOK
紙のパウンド型(小)ならこの分量で2個できます

*牛乳でも作ってみました
作り方は全く同じ(分量・焼き時間も同じ)
蒸してみました…蒸し時間は20分でOK
フクフクにできました

*レーズンを入れてもいいですよ

