

## 8. 和風さつまいもケーキ



### ●材料(直径20～24cmのフライパン)

	さつまいも……………	140g	ゆであずき缶(加糖) ……	100g
A	砂糖……………	大さじ2	バター……………	8g
	バター……………	16g		
B	ホットケーキミックス…	150g		
	卵……………	1個		
	牛乳……………	80cc		

### ●作り方

- 1 さつまいもは皮をつけたままよく洗い、5mm位の厚さの輪切りにして水につけてから、ざるにあげて水気を切る。
- 2 フライパンにAの砂糖とバターを入れて弱火にかけ、混ぜながらバターが溶けたら火を消す。
- 3 ②のフライパンに①のさつまいもを並べる。
- 4 ボールにBを入れて泡立て器でよく混ぜる。電子レンジで溶かしたバター8gを加えて混ぜる。粒あんを入れて木べらで混ぜる。
- 5 ③のフライパンに④の生地をそっと流し込み、表面を平らにする。
- 6 フタをして、弱火で8～10分程焼き、生地が膨らんで表面が乾いてきたら、裏返して両面焼く。6～8等分にして、器に盛る。