

アップルスイートポテトケーキをつくろう

【材料】3個分



【アップルスイートポテトケーキ】

さつまいも	150g
りんご	1/4 個
ホットケーキミックス	50g
卵	1/2 個
砂糖	20g
牛乳	30g
サラダ油	30g
黒ゴマ	適量

事前準備

さつまいもはよく洗って、蒸しておく。

さつまいもはやきいもでも作れます。



【作 り 方】

アップルスイートポテトケーキ

- ① 蒸したさつまいもを1 cmの角切りに切り、1/4 を飾り用にとっておく。
- ② りんごは芯を取り、皮つきのまま 5mm の角切りにする。
- ③ オーブンを 170℃で予熱する。
- ④ 卵と砂糖を泡だて器でしっかり混ぜる。
- ⑤ サラダ油を加えてよく混ぜる。
- ⑥ りんごと牛乳を加えて混ぜる。
- ⑦ ホットケーキミックスをふるいながら入れて混ぜる。
- ⑧ ゴムベラに変え、さつまいもを入れて、優しく混ぜる。
- ⑨ スプーンでカップに入れる。上に飾り用のさつまいもをのせ、黒ゴマをふりかける。
- ⑩ 170℃に予熱したオーブンで 20 分焼く。

千葉県子ども交流館 2022 年 2 月 なかよしクッキング A、B クラス

