

# さつまいもの蒸しケーキ

自家製のりんごジュースを使った昔なつかしいケーキ



## 材料・分量 (4人分)

- 米粉 200g
  - さつまいも 100g
  - きびさとう 大さじ3
  - 重曹 小さじ1と1/2
- A
- 水 100cc
  - りんごジュース 100cc
  - サラダ油 大さじ1
  - 塩 少々

## 作り方

1. さつまいもは皮付きのまま蒸して1cm角に切っておく。  
.....
2. 米粉、重曹、きびさとうは混ぜておく。  
.....
3. ボウルにAと2を加えて混ぜ、さらにさつまいもを加えさっくりと混ぜる。(上に飾るさつまいもを残しておく)  
.....
4. プリン型にアルミカップを敷いて3の生地を入れ、さつまいもを上に飾りゴマをちらす。  
.....
5. 蒸し器で25分位蒸して、型からはずす。