

# 米粉とサツマイモの簡単ケーキ

とっても簡単、しっとり素朴な味わい



## 材料・分量 (6人分)

- 米粉 30g
- サツマイモ 250g
- 砂糖 50g
- ベーキングパウダー 5g
- マーガリン 30g
- プレーンヨーグルト 100g
- 卵 1個

## 作り方

1. サツマイモは軽く皮をむき、小さめに切ってゆでる。
2. ボウルに、砂糖、ベーキングパウダー、マーガリン、ヨーグルト、卵を合わせよく混ぜる。
3. 1のサツマイモに火が通ったら、ザルにあげて水気を切りつぶす。
4. 2のボウルに米粉を混ぜ入れ、さらに3のサツマイモを加えよく混ぜる。
5. クッキングシートを敷いた型に4を流し入れ、予熱しておいたオーブンに入れて、180℃で30~35分焼く。

