

安納芋のしっとりケーキ



材料

◆ 安納芋	・・・ 200g	◆ バター	・・・ 20g
◆ ホットケーキ ミックス	・・・ 100g	◆ 牛乳	・・・ 50cc
◆ 卵	・・・ 2個	◆ 黒糖	・・・ 大さじ1～2

作り方

- ① 安納芋100gをふかす。(下記のおすすめ方法でもO. K)
- ② 100gは皮ごときれいに水洗いし、1～1.5cm角に切り、塩を加えた水に放つ。
- ③ ホットケーキミックス・卵・牛乳・バター・黒糖・① を混ぜ合わせ耐熱皿に入れる。
- ④ ③ に ② の角切りにした安納芋をのせる。
- ⑤ 電子レンジで5分加熱すれば、出来上がり♪

おすすめの焼き芋の作り方

さつまいもは、じっくり焼くと甘みが増し、よりおいしくなります。
炊飯器を使う方法は、簡単で甘みも増すのでおすすめです♪