

♪おうち de 余り食材食べきりアクション♪

余ったさつまいもと森永ホットケーキミックスで

おいものパウンドケーキ



材 料 18cmパウンドケーキ型 1 本分

- | | |
|---------------------|-------------|
| ・生さつまいも 150 g | ・卵（Mサイズ）1個 |
| ・森永ホットケーキミックス 150 g | ・サラダ油 大さじ 1 |
| ・牛乳 100ml | ・砂糖 大さじ 1 |

作り方

- ①さつまいもを蒸して、皮をむいてから粗くつぶす。
- ②ボールに卵、牛乳、砂糖、サラダ油を入れ、よく混ぜる。
- ③②に森永ホットケーキミックスを加えて混ぜ、次に①のさつまいもを加え、混ぜる。
- ④生地をパウンドケーキ型に入れ、180℃のオーブンで約30分焼く。
（竹串をさして生地がつかなくなれば焼き上がり）
- ⑤冷めたら、好みの大きさにカットする。

※オーブンを180℃で予熱しておきます。
※オーブンの機種により加熱時間は多少異なります。
※調理中・調理後のやけどにご注意ください。

