

秋を感じるおやつ

さつまいも ケーキ

やわらかく蒸してフードプロセッサーで
なめらかにして、生クリームや卵黄などで
生地を整えオーブンで焼きます。

1

さつまいもを蒸し、
冷ましたらフード
プロセッサーにか
けなめらかにする。

皮を取る。
適当な大きさに切る



フードプロセッサーにかけ
滑らかにする(フードプロ
セッサーがない場合は裏こ
しをする)

2

☆の材料をボール
で混ぜ少しずつ①
に入れフードプロ
セッサーにかける



3

②の生地を型に流し入れ、2、3回トント
ンする。



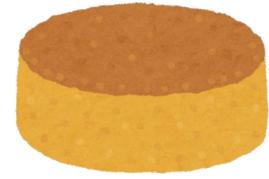
4

オーブンで予熱なし160度で60分焼く。
ケーキ型にアルミをかぶせ、また160度
で10分から20分様子を見ながら
焼く。



5

焼けたら10cm上から落とす。
冷めたら型から外す。



材料 (1回分)

- さつまいも...500g
- 生クリーム...200cc
- 砂糖...90g
- 薄力粉...50g
- 全卵...3個
- 黒ごま...少々

令和元年11月17日 ケアハウス サンライフカドタ