

# とよひら食育先生ミニセミナー

## ～～リンゴとサツマイモのケーキ～～



レシピ作成:

自家製生パスタと旬菜イタリアン agio(アジオ)  
オーナーシェフ古谷たかし氏

### ～材料～ (20 cmのパウンド型 1 本分)

- |                      |                |
|----------------------|----------------|
| ・卵                   | ・ 2個 (120g)    |
| ・ 上白糖                | ・ 80g          |
| ・ ホットケーキミックス         | ・ 100g         |
| ・ バター                | ・ 60g          |
| ・ サツマイモ (1.5cm の角切り) | ・ 1/2 本 (100g) |
| ・ リンゴ (1.5cm の角切り)   | ・ 1/2 個 (120g) |
| ・ アーモンドスライス          | ・ 20g          |

### ～作り方～

#### 【下準備】

- バターは湯せんなどで溶かしておく。
- アーモンドスライスをローストしておく。
- パウンドケーキ型にクッキングシートを敷いておく。
- オーブンを 170℃ に温めておく。

1. ボウルに卵を割りほぐし、上白糖を加えて混ぜる。
2. 1 のボウルに、ホットケーキミックスをふるいにかけて加えて混ぜ、バターを加えて全体をよく混ぜ合わせる。
3. 2 にサツマイモ、リンゴ、アーモンドスライスを加え、ざっくりと生地全体を混ぜ合わせる。
4. 生地を型に流し入れ、170℃ に熱したオーブンで、40～45 分焼けば完成。  
(途中、焼き色がちょうどよくなったらアルミホイルをかぶせ、中まで火を通す。)

※ ホットケーキミックスを使わない場合は、薄力粉 100g、ベーキングパウダー 5g で作ることができます。