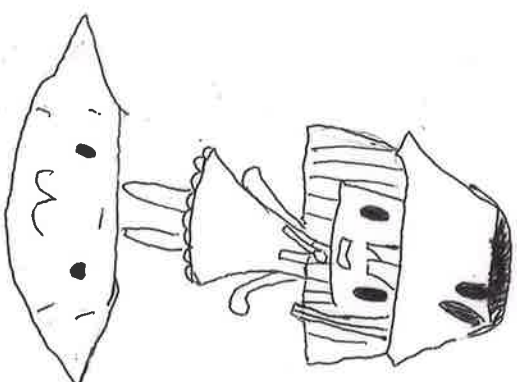


『サツマイモケーキ』

』



おいしいよ!

材料(皮付き野菜さつまいも)約1/4個
 砂糖 70g
 卵 4個
 牛乳 400cc
 バニラエッセンス 少々

キャラメルソース
 砂糖 50g
 水 大5
 湯 大3

1. さつまいもを一口大に切り、ゆで、皮ごとつぶす。

2. 1のさつまいものあら熱がとれたら砂糖、卵を加えて一度こす。

3. キャラメルソースの砂糖と水を焼きに使う耐熱容器に注ぎ入れ、
 ごと(色がついた分10〜30秒)に混ぜてかき混ぜる。

4. 煮け器が全体に均一に回ったら、固まりなように用意しておいたお湯
 をすぐに追加して器に注ぐ。

5. 人肌には、あたためた牛乳とバニラエッセンスを2に加えて混ぜる。

6. 4の器に上から生地を静かに流し入れる。

7. 水張りした天板に器をのせて、180℃で、約30〜40分焼く。

