

◆さつまいもとりんごのヨーグルトケーキ◆

《材料》 パウンド型 1 個分

- さつまいも……………中 1/3 本
- りんご……………中 1/2 個
- ヨーグルト……………150 cc
- 卵……………1 個
- 砂糖 A……………大さじ 4
- 砂糖 B……………大さじ 3
- 小麦粉……………70g
- ベーキングパウダー……………少々
- スキムミルク……………大さじ 2



① さつまいもとりんごは皮ごとよく洗っていちょう切りにし、砂糖 A と水 80 ccを加えて甘煮にする。

② ボールに卵を割り、よく溶きほぐす。砂糖 B を加え混ぜ合わせる。

③ 小麦粉は 1 度ふるいにかけて、②に加えてヘラなどでさっくり混ぜ合わせる。ベーキングパウダー、①（煮汁も）、ヨーグルトを加える。

④ 型に流し入れ、180 度に温めたオーブンで 30 分焼く。