

## さつまいもと黒糖のケーキ



🕒 調理時間 35分



【材料】4人分

さつまいも	1/3本(60g)
水	50cc
松の実	15g
卵	3個
黒砂糖	80g
薄力粉	90g
ベーキングパウダー	小さじ1
バター	15g

### 🍴 調理手順

1. さつまいもは皮のまま1cmの角切りにする。  
ビタクラフトの鍋に切ったさつまいもと水50ccを入れ、フタをして中火にかけ、蒸気が上がれば弱火にして6~7分加熱し、ザルに上げる。バターは湯煎しておく。
2. 別のビタクラフトの鍋の底と側面にサラダ油、もしくはバターを塗り、クッキングシートを敷く。  
松の実はローストする。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるう。
3. ボウルに卵を割ってほぐし、黒砂糖を加えて混ぜ、湯煎にかけ、ひと肌より少し温かい状態になればハンドミキサーでもったりするまでしっかり泡立てる。
4. (3) に (1) のさつまいも、(2) の松の実とふるった粉を入れてさっくり混ぜ、バターを加えてさらにさっくりと混ぜる。
5. (1) のクッキングシートを敷いたビタクラフトの鍋に (4) の生地を入れてフタをし、弱火で20分~25分加熱し、その後ケーキクーラーなどに取り出して冷ます。