

# 『簡単！さつま芋パウンドケーキ』

(材料:パウンド型M 2個分)

ホットケーキミックス	200g
無塩バター	50g
たまご	2個
さつま芋(正味)	300g
砂糖	40g
牛乳	100cc
お好みでバニラエッセンス	数滴



## (作り方)

- ① 皮をむいたさつま芋を乱切りにし水に晒し、耐熱容器に入れ軽くラップをし、500Wのレンジで5~6加熱する。柔らかくなったさつま芋を粗くつぶす。
- ② バターと砂糖を混ぜ合わせる。更に溶き卵・牛乳を入れ混ぜ合わせる。
- ③ ②にホットケーキミックスを入れ、さっくり混ぜる。
- ④ ③に①のさつま芋をほぐしながら入れ混ぜる。型に流し込む。
- ⑤ 180℃のオーブンで30分焼いて出来上がり！