

さつまいものパウンドケーキ



▼材料（16cm パウンド型）

- さつまいも …200g
- バター …80g
- 卵 …2 個
- グラニュー糖 …80g
- A：
 - ・薄力粉 …80g
 - ・ベーキングパウダー …小 1
- B：
 - ・蜂蜜、水 …各大 1
- シナモンパウダー …少々

▼作り方

- ① さつまいもは半分は皮を除き、茹でてつぶす。
- ② 残り半分は皮ごと 1cm 角に切り、砂糖（分量外…大 2）を加えてラップをして、レンジ（強）で 2 分加熱する。
- ③ ボウルにバターをクリーム状に練り、グラニュー糖をすり混ぜる。
- ④ 卵を 2、3 回に分けて加える。
- ⑤ A を合わせふるって加え、①、②を混ぜる。
- ⑥ 型に流し入れて中央に溝を作り、180 度のオーブンで 25 分程焼く。
- ⑦ B を煮詰めたものを刷毛で塗り、シナモンパウダーを振る。