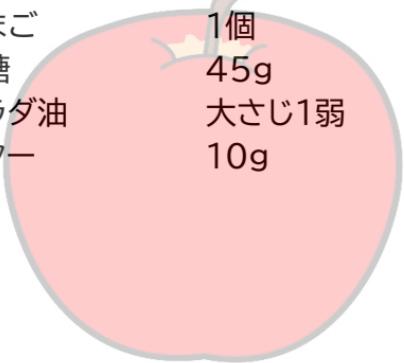


# アップルポテトケーキ (パウンド型1本)

## 【材 料】

りんご	1/2個
さつまいも	150g
*シナモン	適量
*薄力粉	90g
*ベーキングパウダー	小さじ1
たまご	1個
砂糖	45g
サラダ油	大さじ1弱
バター	10g



<準> ·オーブンを170℃を予熱しておく。  
·パウンド型の内側に分量外の油を塗っておく。

- ① りんごとさつまいもは7mm角に切る。  
さつまいもは水にさらしてから、電子レンジで1分半ほど加熱する。
- ② \*印をボウルに入れて、泡立て器でグルグルとかきませておく（これでふるった状態になります）
- ③ 別のボウルに卵を泡立て、砂糖を入れてさらに混ぜる。  
サラダ油を加えてよく混ぜる。
- ④ ③のボウルに②の粉類を入れさっくりと混ぜ合わせる。  
①のさつまいもとりんごも入れ、座tt混ぜる。
- ⑤ 生地をパウンド型に流し入れ、予熱したオーブンで約40分焼く。（途中で様子を見る）
- ⑥ 竹串を指し、生地がついてこなければ完成！  
型から外し、粗熱をとってから切り分ける。