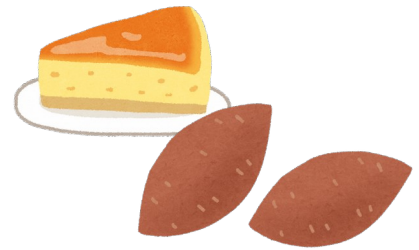


かんたん♪美味しい! 米粉のスイートポテトケーキ



材料（直径15cmの紙型）

さつまいも	1本（約300g）
★無塩バター	20g
★砂糖	20g
★はちみつ	30g
★卵	1個
★米粉	20g
★無調整豆乳	150cc

レーズンやシナモン
を入れてもgood!



作り方

【生地】

- ① さつまいもの皮を剥き、2cm角くらいに切って5分程度水にさらす。
- ② ①を耐熱ボウルに入れてふんわりラップをし、600wの電子レンジで柔らかくなるまで5分加熱する。
※ここでオーブンを180度に余熱する
- ③ さつまいもが温かいうちに★の材料をフードプロセッサー（ブレンダー）に入れて滑らかになるまで混ぜる。
- ④ 型に生地を流し入れ空気を抜き、180度に余熱したオーブンで30～40分焼く。
- ⑤ 冷ましてから食べやすい大きさに切る。

このレシピは、高校生による会津地域活性化プロジェクト「ALMS」の取組として、佐藤 亜衣子さん、星 咲弥花さん（会津学鳳高校）、関 優葵さん（会津若松ザベリオ学園高校）と会津若松市地産地消推進協議会が考案しました。