

## さつまいものケーキ

**調理時間**

約30分

**カロリー**

1795kcal(1台分)

**材料**

(3合炊き炊飯鍋1台分)

|            |      |
|------------|------|
| さつまいも      | 200g |
| 溶かしバター     | 30g  |
| レーズン       | 50g  |
| (A)        |      |
| ホットケーキミックス | 200g |
| プレーンヨーグルト  | 180g |
| 砂糖         | 60g  |
| 卵          | 1個   |

### 作り方

- 1 さつまいもは1cm角に切り、水にさらしてアク抜きをして、水気を拭き取る。
- 2 ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、(1)、溶かしバター、レーズンを加え全体を混ぜる。
- 3 炊飯鍋に(2)を流し入れて蓋をする。
- 4 揚げものの温度調節スイッチを押し、140度に設定して30分加熱する。

炊飯鍋を使って作る旬食材のケーキです。