

さつまいもとヨーグルトのケーキ

(材料) 4人分(18センチ丸型)

● さつまいも		300g
● さとう		80g
● 薄力粉(ふるっておく)	60g	
● 卵		2個
● プレーンヨーグルト		200g
● バニラエッセンス		少々

-
- さつまいもは串がスツと通るまで柔らかく蒸し、皮をむいて粗く潰しておく。
 - ボウルに1、全ての材料を混ぜ合わせ、クッキングシートを敷いた型に流し入れ、トントンと軽く落とし空気を抜いておく。
 - 190°Cに予熱したオーブンで40分焼き、オーブンから取り出して粗熱を取り、ラップをして冷蔵庫でしっかり冷やし固めてから切り分ける。