

さつま芋ケーキ(18cm丸型1個分)

材料

バター	90g
三温糖	40g
卵黄	2 個分
A, 薄力粉	90g
A, ベーキングパウダー	小さじ 1(3g)
アーモンドパウダー	30g
B, 卵白	2 個分
B, 三温糖	50g
さつま芋(正味)	小1本(100g)

イラストや写真など



仕上げ用粉砂糖

適量

作り方

- ①ボウルにバター入れ、クリーム状になるまで泡立て器で混ぜ、三温糖を3回くらいに分けて加えて、白っぽくなるまで混ぜる。
- ②卵をときほぐし、①に少しずつ加えながら混ぜる。
- ③②に合わせておいた粉類とアーモンドパウダーを加えて、ゴムベラで切るようにさっくり混ぜる。
- ④別のボウルに卵白を入れて軽く角が立つくらいまで泡立てたら、三温糖を3回に分けて入れて、その都度混ぜ合わせて硬いメレンゲを作る。
- ⑤③の生地に④のメレンゲの 1/3 量を入れてゴムベラで混ぜ、さつま芋も加えて混ぜ合わせ、残りのメレンゲも2回に分けて加えて混ぜ合わせる。
- ⑥型に流しいれて、ダッチオーブン中火(170℃)で 35 分～40分くらい焼きます。竹串を刺してみて、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- ⑦焼きあがったら型に入れたまま冷まし、冷めたら型からはずして、お好みに粉砂糖を振る。

下準備

ダッチオーブンの中に 2cmの底あげをして、網を置き、蓋をして、豆炭を上 17 個、下 17 個のせ、中火(170℃)に予熱する。(底上げはアルミホイルを 2cmの高さに折って輪を作り、底網を載せる。)
 型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗り、粉をまぶしておく。
 バターは室温に戻す。
 薄力粉、ベーキングパウダーを合わせて振るっておく。
 さつま芋は皮をむいて輪切りにして茹でるか、電子レンジで柔らかくして、フォークで粗くつぶしておく。