



坂井芋

材料 [1人分]

坂井芋……………	2個	無塩バター……………	40g
りんご(小)……………	1個	ホットケーキミックス…	100g
卵……………	2個	クリームチーズ……………	4個
砂糖……………	大さじ2.5		

つくり方

- ①坂井芋の皮をむき、角切りにし、電子レンジで5分加熱し、つぶしておく。りんごとクリームチーズを角切りにする。
- ②無塩バターは湯せんにかけ溶かしておく。オーブンを180℃に予熱しておく。
- ③ボウルに卵、砂糖、溶かしたバターを入れ、混ぜ合わせたら、ホットケーキミックス、①を入れ、さっくり混ぜる。
- ④パウンドケーキ型に流し入れ、180℃のオーブンで35～40分焼く。

信濃 パウンドケーキ