

# さつまいもケーキ

## 材料

小麦粉	200g
ベーキングパウダー	8g
サラダ油	100g
砂糖	100g
オレンジジュース	150cc
さつまいも	150g
白ごま	16g

## 作り方

- ①小麦粉・ベーキングパウダーを合わせてふるい、オーブンを180℃に温めておく
- ②さつまいもは皮を付けたままよく洗って1cm角切りにする
- ③サラダ油と砂糖をよく混ぜ、オレンジジュースを加えさらに混ぜる
- ④③に①の粉類を入れ、ダマにならないようサックリと混ぜ、さつまいも・白ごまを加えて混ぜる
- ⑤天板に流してオーブンで27分焼く

材料・調味料の量は目安です