



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

2015 September

さつまいものスパイスケーキ

材料(4人分)

- さつまいも 1本(正味350g)
- ケーキ台
 - 「雪印北海道バター 食塩不使用」 30g
 - ビスケット(全粒粉タイプ) 100g
- A
 - シナモンパウダー 小さじ1
 - ナツメグ 小さじ1
 - オールスパイス 小さじ1
- ケーキ生地
 - 「雪印北海道バター 食塩不使用」 50g
 - グラニュー糖 70g
 - 卵 1個
 - 「ナチュラル 恵 megumi」 1/2カップ
 - アーモンドパウダー 1袋(45g)
 - ラム酒 大さじ1
- ホイップクリーム
 - 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」1パック
 - グラニュー糖 大さじ3~4
 - メイプルシロップ適宜

準備

- ・ バターは室温に戻しておく。
- ・ 型に合わせてクッキングペーパーを敷く。

作り方

- 1 ケーキ台を作る。ビスケットをポリ袋に入れ、すりこぎなどで粗くつぶす。Aのスパイスを加えて混ぜ、分量のバターを加えて袋の中でよく混ぜ合わせる。袋から型にあげ、袋を裏返して手を入れ、押さえて底に敷きつめる。
- 2 さつまいもは皮ごとよく洗い、5~6mm幅の輪切りにして水にさらす。水気をよく切り、耐熱皿にキッチンペーパーを敷いて並べ、ラップをして電子レンジでさつまいもがやわらかくなるまで約4分30秒加熱する。
- 3 オープンは170°Cに予熱する。
- 4 ケーキ生地を作る。ボウルにバターを入れてハンドミキサーで混ぜ、グラニュー糖を加えて白っぽくなるまですり混ぜる。卵、ヨーグルト、アーモンドパウダーを順に加えてそのつどよく混ぜ、最後にラム酒を加える。
- 5 (1)に(4)の生地の1/3量を入れ、(2)のさつまいもの1/3量ほどを並べる。2回繰り返す、表面にのせたさつまいもを軽く押さえて少しだけ生地がかぶるようにする。
- 6 170°Cのオーブンで約40分焼く。粗熱が取れたら型から出し、冷めたらラップをかけて冷蔵庫で冷やす。
- 7 ホイップクリームを作る。ボウルに生クリームを入れ、グラニュー糖を加えてかたく泡立てる。
- 8 (6)を切り分けて器に盛り、ホイップクリームやメイプルシロップを添えていただく。