米粉のさつま芋ケーキ

材料（幼児4人分）

- 米粉…80g
- ベーキングパウダー…小さじ1
- 砂糖…大さじ2
- 油…小さじ2
- さつま芋…1/6本
- 牛乳…70cc

作り方

① さつま芋は皮をむき、ゆでてつぶす。
② ボウルに米粉、ベーキングパウダー、砂糖を合わせる。
③ ②に牛乳、油を加え、混ぜる。
④ ③にさつま芋を加え、アルミカップに生地を入れて、170℃のオーブンで10分～15分焼く。

POINT!

✧ 卵、小麦粉不使用のケーキです。
✧ さつま芋はなめらかにつぶしてもいいですし、ごろっと粗くつぶすと食感が出て食べ応えが増します。

栄養価（幼児1人分）

エネルギー 142kcal　たんぱく質 1.8ｇ　カルシウム 33mg　鉄 0.3mg