さつまいものケーキ

調理時間	約30分
カロリー	1795kcal(1台分)

材料	(3合炊き炊飯鍋1台分)
さつまいも	200g
溶かしバター	30g
レーズン	50g
(A)	
ホットケーキミックス	200g
プレーンヨーグルト	180g
砂糖	60g
卵	1個

作り方

1. さつまいもは1cm角に切り、水にさらしてアク抜きをして、水気を拭き取る。
2. ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、(1)、溶かしバター、レーズンを加え全体を混ぜる。
3. 炊飯鍋に(2)を流し入れて蓋をする。
4. 揚げもの温度調節スイッチを押し、140度に設定して30分加熱する。

炊飯鍋を使って作る旬食材のケーキです。