

# さつま芋のケーキ風



エネルギー	110kcal
たんぱく質	1.6g
脂質	2.8g
塩分	0.2g

出来上がりのビスケットが、しっとり柔らかくなるように、餡は固くならない方が良いと思います。

## 〈材料〉 1人分量

ビスケット (ハードタイプ)	2枚
さつま芋	35g
牛乳	10g
砂糖	3g
塩	0.1g
バター	2g

## 〈作り方〉

- ①さつま芋は皮をむいて薄切りにし、茹でてマッシャーでつぶす。
  - ②①に牛乳・砂糖を入れプツプツするまで練り、塩・バターを入れ混ぜ合わせる。とろりと垂れる程度にしておく。
  - ③ビスケットを牛乳 (分量外) にくぐらせ、②のさつま芋餡を挟み込み全体に餡を塗っていく。
  - ④③を冷蔵庫で冷やし固め、切り分けて盛り付ける。
- \*餡が柔らかいのでクッキングシートの上で挟み、そのシートで包んで冷やすと良いです。