

優秀賞

高校生の部

さつまいもケーキ

西村政輝さん作



ご当地グルメアイデア料理コンテスト優秀賞作品

平成27年度

高校生の部

料理名	さつまいもケーキ		
料理のアピールポイント (特徴・味等)	さつまいもと生クリームを混ぜて特別なクリームを使うところです。		
材料費	500 円	調理時間	90 分
材 料	分 量	作 り 方	
(4人分)			
さつまいも	2本	1. さつまいもをレンジで加熱。	
生クリーム	200ml	2. さつまいもをペースト状にする。	
牛乳	150ml	3. 牛乳を混ぜる。	
スポンジケーキ	1個	4. クリームを作る。	
砂糖	80mg	5. クリームとさつまいもと砂糖を混ぜる。	
落花生	20g	6. スポンジケーキにつける。	
		7. 砕いた落花生をまぶす。	