

●第一回かけがわ お茶レシピグランプリ／一般の部最優秀賞作品

# おちゃめなまったりケーキ

簡単ミキサーで、  
里芋がしっとりケーキに  
大変身!



## 材料(4人分)

里芋	270g	
A	粉末緑茶	10g
	砂糖	100g
	卵(Sサイズ)	2個
	生クリーム	110ml

## 作り方

- ① 里芋は皮をむき、1/4から1/6に切って茹でる。
  - ② ミキサーに①とAを入れて、全体がどろりと混ざったら型に流す。
  - ③ 170度のオーブンで45分から50分焼く。(串を刺して何もつかなければ良い。)
- ※1日おいてからの方が美味しい。好みに粉末緑茶をかける。