

さつまいもとりんごの 逆さまケーキ



…材料 (24cmフライパン1個分) …

- さつまいも 1本
- りんご 1個
- くるみ (無塩 炒り) 40g
- たまご (Mサイズ) 3個
- はちみつ 60g
- ホットケーキミックス 200g
- シナモンパウダー 小さじ1/2
- バター 50g
- 砂糖 70g

…作り方 …

1 さつまいもとりんごはよく洗い、さつまいもは皮つきのまま1cm厚さの輪切りにして水にさらす。りんごも皮つきのまま12等分のくし形に切り、種をとっておく。



2 くるみは粗く刻んでおく。

3 ボウルに卵を割りほぐし、はちみつ、ホットケーキミックス、シナモンパウダーの順に加え、その都度よく混ぜ合わせる。



4 深さのあるフライパンにバターと砂糖を入れ弱火で加熱する。バターが溶けてきたら水気をふいた①を並べて②を散らし③を流しい入れる。



5 フタをして30分程弱火で焼き、竹串を刺し何もついてこなければ焼き上がり。大きめの皿などにフライパンの底の面が上になるように裏返し切り分けて召し上がれ。

