

# さくら草の給食レシピ

## 里芋のケーキ

タイ料理の一つ「カノムモーケン」をアレンジしたものです。  
このケーキは、本来は、タロイモとココナッツミルクを使いますが、給食では、手に入りやすい里芋と豆乳に変えて作りました。



### <材 料> パウンド型1個分（8人分）

- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| ・里芋・・・・・・・・350g | ・豆乳・・・・・・・・250cc |
| ・黒砂糖・・・・・・・・40g | ・きび砂糖・・・・80g     |
| ・鶏卵・・・・・・・・3個   | ・米粉・・・・・・・・20g   |

### <作り方>

- ① パウンド型にクッキングシートを敷く。オーブンは180℃に温める。
- ② 黒砂糖、きび糖、米粉を混ぜる。（きび糖がなければ上白糖でも可）
- ③ 里芋の皮をむき、やわらかく蒸してつぶす。
- ④ ③と豆乳をミキサーに入れ、滑らかになるまで混ぜる。
- ⑤ ボールに鶏卵を割り入れ、泡だて器でほぐし、②を加えよく混ぜる。④を加えてムラがなくなるまで混ぜる。
- ⑥ パウンド型に流しいれ、底を軽くたたいて空気を抜く。
- ⑦ 180℃のオーブンで20分程度焼く。
- ⑧ 中までしっかり火が通ったら、焼き上がり。粗熱を取り、冷やしてから切り分ける。

\*里芋は、冷凍の里芋でも作れます。

