

2019高校生じぶん“オ”発見プロジェクト（おやつレシピ部門）

高校名	広島桜ヶ丘高等学校
応募者氏名	福嶋 桃佳
応募作品名	さつまいもの緑色ケーキ
使用した野菜	さつまいも, ピーマン
学年	3 年

セールスポイント（工夫した点など）

本当の主演はピーマンですが、嫌いな人でも食べやすいよう名前から隠してみました。
ピーマン嫌いな人でもさつまいもの味がして美味しいと食べてくれました。
ピーマン嫌いな人でも食べやすいようにしたけど、まだ味が気になる人は、さつまいもを足したり、ホワイトチョコをかけて食べて下さい。

材料	分量 g（2人分）	材料	分量 g（2人分）	作り方
ピーマン	60 g			①ピーマンと牛乳をミキサーにかける。 ②ホットケーキミックスと卵と砂糖を混ぜる。 ③②の中に①を入れる。 ④さつまいもをやわらかくなるまで煮る。 ⑤油を塗ったパウンドケーキの型に③を流し入れ、さつまいもを入れる。
ホットケーキミックス	100 g			
卵	25 g			
砂糖	24 g			
牛乳	15 g			
さつまいも	35 g			
油	型に塗る分			