



鹿児島城西高校

×



株式会社ヒガシマル

鹿児島城西高校・調理科
Presents
地産地消カンタンレシピ

調理時間
約 30 分

レシピ⑤ 洋風うどんケーキ



<鹿児島県の特産品>

・さつまいも

※調理例は1人分です。

使用したヒガシフーズ商品



うどん平220g

材料 (2人分)

うどん	}	生地	100g
ホットケーキミックス			25g
砂糖			5g
塩			1g
シナモン			適量
★さつまいも	}	さつまいも ペースト	200g (皮無し)
生クリーム			70g
砂糖			15g
ホイップした生クリーム			お好みで
ミント			お好みで

作り方 (2人分)

- ① 沸騰したたっぷりのお湯でうどんを茹でて、水で少しあら熱を取り、ザルに入れて水気を取ります。
- ② さつまいもは1センチ幅の輪切りにし、鍋に入れ、かぶるくらいの水を加え串が通るくらいまで茹でます。
- ③ さつまいもを裏ごしし、生クリーム、砂糖を鍋で合わせ、火にかけてながら混ぜ、ペーストになったら火を止めます。
- ④ 水気の取れたうどんを薄い丸型に4枚分作って、ホットケーキミックス、砂糖、塩、シナモンを混ぜた粉を上からふるい、少しもみ込みます。
- ⑤ クッキングシートに生地を乗せ、170℃の油できつね色になるまで揚げます。
この時、揚げた生地は油をしっかりとぎります。
- ⑥ ⑤で揚げた生地、③のさつまいもペースト、生地の順に重ねます。
お好みで生クリームやミントを飾れば完成です。