

## じゃがいもケーキ



ドイツの昔ながらのケーキで、  
スイートポテトみたいなケーキだよ



材料	じゃがいも	350 g
	卵黄	2個分
	卵白	2個分
	砂糖	80 g

### 作り方

1. じゃがいもをふかし、皮をむき裏ごしする。
2. 冷めないうちに、1に卵黄と砂糖の半量を加え練りこむ。
3. 別のボールに卵白と砂糖を入れ角が立つまで泡立てメレンゲにする。
4. 2にメレンゲを潰さないように混ぜ合わせる。
5. 180℃で余熱したオーブンで30分焼いて、できあがり～♪