

H29  
ひろしま  
おやつ  
No.5

さげかす  
酒粕ケーキ

県立呉南特別支援学校  
高等部第2・3学年  
高等部作業学習食品グループ



★ おすすめポイント ★

ほんのりとした酒粕の香りと  
甘納豆の優しい甘さが  
マッチしています！

◆ 材料・分量(4人分)

- 薄力粉…200g  
ベーキングパウダー…12g  
さとう…80g  
★牛乳…180cc  
★酒粕…40g  
水…大さじ3  
甘納豆…50g



※材料や分量は、お好み  
で調整してください。

★広島県産を使ってみま  
しょう！

◆ 作り方

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてボウルにふるう。
- ② 酒粕と水をレンジで30秒温めて、酒粕を溶かす。
- ③ ②をボウルに入れて泡立て器で混ぜ、さとう、牛乳の順に入れて、しっかりと混ぜる。
- ④ ①の粉を少しずつ加え、しっかり混ぜ、甘納豆の半分を加える。
- ⑤ スプーンでマフィン型の8分目くらいまで入れ、残りの甘納豆をトッピングする。
- ⑥ 湯気が上がった蒸し器に入れ、蒸し布をかけて15分、中火で蒸す。竹串を挿して何もつかなければ完成。