

「キャロットケーキ」

【材料(5個分)】

- ・小麦粉 75g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1弱(3g)
- ・マーガリン 40g
- ・砂糖 40g
- ・卵 L1個
- ・にんじん 小1/2本(60g)
- ・バニラエッセンス 少々



【作り方】

1. 小麦粉とベーキングパウダーをあわせてふるっておく。
2. にんじんはすりおろしておく。
3. 砂糖と卵をよく混ぜて、すりおろしたにんじんを加える。
4. マーガリンは湯せんで溶かしておく。
5. 3にバニラエッセンスと1を加え、溶かしたマーガリンも加えてさっくり混ぜ合わせる。
6. 5をアルミカップに流し入れ、180℃にあたためたオーブンで約20分焼く。

※大量に焼く場合は、オーブン皿にクッキングシートを敷き、流し込んで焼き、切り分けてもよい。