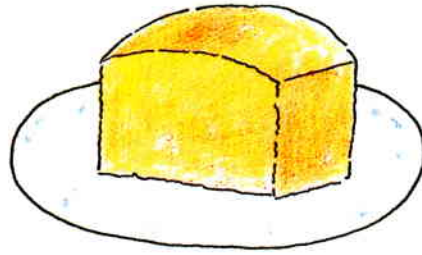


にんじんケーキの作り方

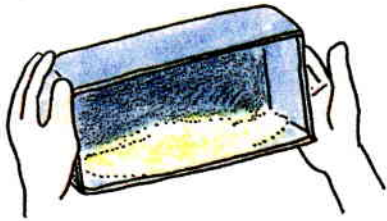
材料 (18センチ×9センチ×6センチの11のうんドケーキ型 1個分)

- にんじん … 1本(140g位)
- A { 卵 … 1個
 サラダ油 … 大さじ5
- B { 薄力粉(ふるっておく) … 1カップ
 砂糖 … 大さじ4
 ベーキングパウダー … 大さじ½
 シナモンパウダー … 小さじ1
 塩 … ひとつまみ
 バター、小麦粉(型塗り用) 各少々

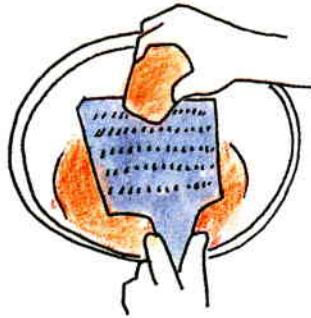


作り方

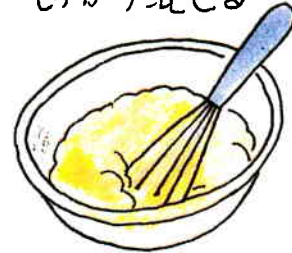
① 型の内側に溶かしたバターを薄く塗り、少し冷やしてから小麦粉をふり、余分な粉を落とす。



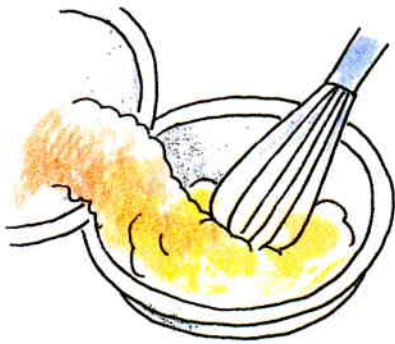
② にんじんは皮付きのまますりおろし、水気をしぼる。



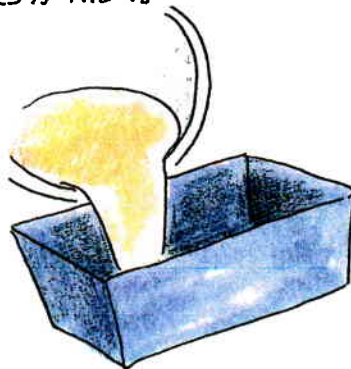
③ ボウルにAを入れ、泡立て器でよく混ぜる。Bを合わせてふるい入れ、しっかり混ぜる。



④ すりおろしたにんじんを加え、よく混ぜる。



⑤ 型に流し入れ、180℃のオーブンで25分焼く。



⑥ 生地中央に竹串をさして何もつかなければ焼き上がり。粗熱が取れたら型から出し、ケーキクーラーにのせて冷ます。

