

にんじんケーキ



栄養価の高い、緑黄色野菜の代表的な存在「にんじん」を使ったケーキです。

にんじん嫌いのお子様も、おいしく食べることができます。

材料（10 人分）		作り方
にんじん	140g	① にんじんをミキサーにかかりやすいように適当な大きさに切る。 ② A を合わせて振るう。 ③ ①と B をミキサーにかける。 ④ ③をボウルに移し、さっくりと合わせてクッキングシートを敷いた型に流す。 ⑤ 170～180℃のオーブンで約 30 分焼く。 ※今回は深さ 5cm のスクエア型を使用。焼き型やオーブンの種類で温度や時間を調整してください。
A		
小麦粉	180g	
重曹	小さじ 1	
ベーキングパウダー	小さじ 1/2	
シナモン	小さじ 1	
B		
塩	小さじ 1/4	
卵	2 個	
三温糖	140g	
サラダ油	140cc	
※一晩置くとしっとりします。		
※にんじんを使ったおすすめのジュース		
茹でたにんじん 50g と 100%アップルジュース 200cc をミキサーにかける。		
（においが和らぎ、お子様におすすめのにんじんジュースができます。）		