

# にんじんケーキ

## 材料 (18cmパウンド型1個分)

にんじん	100g
卵	2個
三温糖	80g
サラダ油	40g
◆薄力粉	120g
◆ベーキングパウダー	小さじ 1
◆シナモン	少々

## 作り方

- ① 卵と三温糖を泡だて器ですり混ぜ、サラダ油を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ② ①にすりおろしたにんじんを入れ混ぜる。
- ③ ②に◆を合わせて振るい入れ、へらで混ぜる。
- ④ 油 (分量外) を塗って強力粉 (分量外) をふった型に③を流し入れ、180℃に余熱したオーブンで35分焼く。  
※使い捨ての型を使うとひと手間解消♪
- ⑤ 網の上で冷ます。
- ⑥ お好みで、粉糖をふって完成

調理時間

50  
min

