



キャロットケーキ

材料(アルミカップ6個分)

| | |
|-----------|-----|
| 小麦粉 | 90g |
| ベーキングパウダー | 4g |
| 人参 | 80g |
| 卵 | 1個 |
| 砂糖 | 80g |
| バター | 70g |
| 小麦粉 | 90g |

作り方

- ①小麦粉とベーキングパウダーをあわせてふるう。
 - ②人参は、皮をむいてすりおろす。
 - ③バターは、レンジで溶かす。
 - ④ボウルにバター・卵・砂糖を加えて泡立て器ですり混ぜる。
 - ⑤小麦粉・ベーキングパウダー・人参を加えて混ぜる。
 - ⑥カップに流し入れ、170℃のオーブンで15～20分焼く。
- 竹串をさして生地がついてこなければ出来上がり！！

