

にんじんケーキ

材料

(パウンド型 1 個分)

無塩バター	100g
砂糖	25~30g
卵	2 個
にんじん	1 本
薄力粉 (米粉)	100g
アーモンドパウダー	40g
ベーキングパウダー	小さじ1

おろしにんじんがたっぷり 1 本入ったケーキです。ドライフルーツを入れたり、砂糖の量を変えたりアレンジは自由自在です。



作り方

- ①室温に戻したバターを白っぽいクリーム状になるまで練る。クリーム状になったら砂糖を加えませる。
- ②溶きほぐした卵を数回に分けて加えませる。
- ③薄力粉、ベーキングパウダー、アーモンドパウダーを加えゴムベラで混ぜる。
- ④すりおろした人参を加え全体に混ぜ込む。
- ⑤クッキングシートを敷いたパウンド型に流し込み、180℃に予熱したオーブンで10分焼き、170℃に下げて40分焼く。

栄養価 (1/12 個 当たり)

エネルギー：125kcal、脂質：7.5g、たんぱく質：2.3g、塩分：0.1g