

にんじんケーキ

平田 暢さんの作品

材料(4人分) 18cmの型1個

薄力粉 170 g
ベーキングパウダー 小さじ2
塩 小さじ1/2
シナモン 小さじ1
砂糖 110 g
にんじん 中1本 (正味120g)
(すりおろす)
オレンジジュース(100%) 130cc
バター 40 g (溶かす)
卵 1個
サラダ油 少々
(型にぬる分)

作り方

1. オーブンを180°Cにセットする。
型の内側にサラダ油をぬる。
2. ボウルにAをふるい入れ、砂糖を3回に分けて
加え混ぜる。
3. 2にすりおろしたにんじんを加え、ゴムベラで
切るように混ぜる。
とかしバター、割りほぐした卵、
オレンジジュースを加え、
さっくりと混ぜる。
4. 型に流し入れ、180°Cのオーブンで
30分焼く。

焼き時間は、オーブンによって調節してください！



平田さん

