

にんじんケーキ



《材料（8個分）》

・たまご	1こ	A	・小麦粉	110g（1カップ）
・さとう	30g（大さじ2）		・ベーキングパウダー	4g（小さじ1）
・にんじん	40g（中1/5本）		・バター	60g
・牛乳	50g（1/4カップ）		・アルミカップ	8枚（小さめの物）
			・粉砂糖	少々

《作り方》

- ①材料の下ごしらえをする。
 - ・にんじんは、すりおろす。
 - ・バターは、湯せんまたはレンジで溶かす。
 - ・オーブンは、170℃にあたためておく。
- ②ボールでたまごをとき、砂糖を加えてよく混ぜる。
- ③②にすりおろしたにんじんと牛乳を加えて混ぜる。
- ④Aを合わせて、ふるい入れる。
- ⑤粉っぽさがなくなったら、溶かしバターを加える。
- ⑥⑤をカップに流し入れて、170℃で約15分焼く。
- ⑦焼きあがってあら熱がとれたら、上から粉砂糖をかける。

上から粉砂糖をかける
と、見ためも華やかになるソウ。

