

教恵保育園

キャロットケーキ



【材料 園児10人分】

薄力粉	120g
砂糖	50g
ベーキングパウダー	5g
人参	100g
マーガリン	90g
卵	100g
牛乳	100g

【作り方・ポイント等】

- ①人参を茹で、フードプロセッサーで細かくする。
- ②薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーをボウル内で合わせる。
- ③溶かしたマーガリン、卵、牛乳、人参を別のボウルで合わせ、②に加えてダマが無くなるまで混ぜる。
- ④型に流し入れ、170℃に予熱したオーブンで15分～20分焼く。
- ⑤完成。