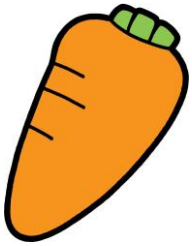
にんじんケーキ



＜材料　４人分＞

薄力粉	80ｇ
ベーキングパウダー	1.6ｇ
にんじん	80ｇ
バター	16ｇ
砂糖	12ｇ
卵	1/2 個

＜作り方＞

① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
② にんじんをみじん切りにし、バターは室温に戻す。
③ ボウルにバターを入れて練り、クリーム状になったら砂糖を加えてよく混ぜ溶き卵を少しずつ加えながらさらに混ぜる。
④ ③へにんじんを加え、ムラなく混ぜる。
⑤ 鉄板に④を流し１７０℃のオーブンで約２０分焼く。