

野木町地産地消メニュー



④⑧ ひまわり油でにんじんのケーキ



調理時間 40分



にんじんの自然な甘みが美味しい。
ひまわり油を使ってあっさりヘルシーに仕上がります。

食材と旬

にんじん 1～2月

【材料】

にんじん	1本
たまご	2個
砂糖	80g
塩	小さじ 1/2
ひまわり油	大さじ3
ホットケーキミックス	200g
シナモン	小さじ1

【作り方】

- ① オーブンを250度で予熱しておく。
- ② にんじんは皮をむいて、すりおろす。
- ③ ボールに、たまごを割り混ぜる。
- ④ 砂糖・塩・ひまわり油を加えて混ぜる。
- ⑤ ホットケーキミックス・シナモンを加えて、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ⑥ パウンドケーキの型に、クッキングシートをしき、⑤の生地を型に流し込む。
- ⑦ 生地を平らにならし、真ん中は少しへこませる。
(焼くと真ん中が膨らむため。)
- ⑧ 250度のオーブンで、30分～40分、焼く。
(目安は、上部に焼き目がつくまで。)
- ⑨ 焼きあがったら、オーブンから取り出す。楊枝で真ん中を刺して、生地がついてこなければ完成。生地が柔らかい場合は、焼き時間を5分程度追加してください。

～ひとくちメモ～

お好みでレーズンを加えても美味しいです。