

デザート・ドリンク

キャロットケーキ

[1人分] エネルギー：159kcal 塩分：0g



材料 [12人分]

(蛇の目型1個分)

- 薄力粉：150g
- ベーキングパウダー：小さじ1
- にんじん：150g
- サラダ油：1/2カップ
- 砂糖：80g
- シナモン：小さじ1
- 卵：2個
- 粉砂糖：適宜

※エネルギー159kcalは、12等分した時の1個分です。

作り方

1

蛇の目型の内側に分量からとった油を薄く塗り、同じく分量からとった砂糖をふりかけます。

2

卵2個をよく溶き、油と砂糖を加えます。

3

にんじんはすりおろす。

4

"2"に"3"とシナモンを加えます。

5

薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるい、"4"に加えます。

6

"1"の型に"5"を流し入れ、180℃のオーブンで30分焼きます。

7

焼きあがったものが冷めたら、粉砂糖をふって切り分けます。

