



手作りキャロットケーキ



【材料】 マフィンカップ6～8個分

にんじん	50 g
ホットケーキミックス粉	150 g
砂糖	40 g
牛乳	70 g
バター	25 g
たまご	1個
粉砂糖	適量
マフィンカップ	6～8個

【作り方】

- ①にんじんをすりおろす。
- ②オーブンを180℃に予熱する。
- ③ボウルに牛乳、砂糖、卵を合わせる。
- ④③にホットケーキミックス粉を混ぜる。
- ⑤④にすりおろしたにんじんを加えて混ぜ、溶かしバターを加える。
- ⑥マフィンカップに⑤を流し入れてオーブンで焼く。
180℃ 約15分～20分
- ⑦粗熱をとってから粉砂糖をふる。



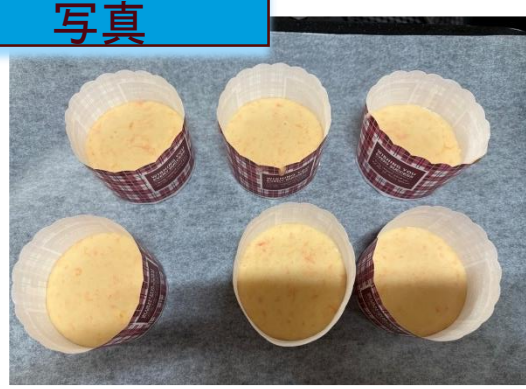
作り方1の
写真



作り方5の
写真



作り方6の
写真



生地が膨らむので
カップの半分位の量
がおすすめです。