

エコ eco-dessert recipe

おやつレシピ



にんじんケーキ

(1個分：328 kcal)



材料 (4個分)

にんじん…大1本 (200g) 小麦粉…200g
卵…3個 A ベーキングパウダー
砂糖…100g …小さじ2
サラダ油…100g
プロセスチーズ (角切り) …80g
紙コップ…4個

作り方

- ✿ にんじんはすりおろします。
- ✿ ボウルに卵をときほぐし、砂糖を加えて泡立て器で混ぜます。
さらに、サラダ油、✿の順に加え混ぜます。
- ✿ ✿にAをふるい入れ、混ぜます。
- ✿ ✿とチーズを紙コップに入れ、180℃のオーブンで15分程焼きます。



エコポイント

旬のにんじんを皮ごと使います。
型には牛乳パックの底や、一度使った紙コップなどを再利用しましょう。