

③

料理名 ニンジンパウンドケーキ

アピールポイント：ニンジンを1本分入れたところ。



【材料】

- ・マーガリン
- ・きび砂糖
- ・卵
- ・薄力粉
- ・ベーキングパウダー
- ・ニンジン

【作り方】

- ① マーガリンに砂糖を加えハンドミキサーでクリーム状に混ぜる。
- ② ①に卵黄を加えて混ぜ、卵白は少しずつ加え混ぜる。
- ③ ②に粉類をふるい入れ、ゴムベラでさっくり混ぜる。
- ④ ③にすりおろしたニンジンを加えゴムベラで混ぜ合わせる。
- ⑤ パウンド型に④を流し入れ、170℃のオーブンで40分焼く。



スマイルエイジング