

# ニンジンとチーズのパウンドケーキ



材料（15cmのパウンド  
ケーキ型 2個分）

|           |             |
|-----------|-------------|
| ニンジン      | … 1本(約100g) |
| プロセスチーズ   | … 100g      |
| バター       | … 50g       |
| 砂糖        | … 80g       |
| 卵         | … 1個        |
| 小麦粉       | … 100g      |
| ベーキングパウダー | … 小さじ1      |

## 作り方

- 1) ニンジンをすりおろし、チーズを5mm角に切る。
- 2) バターを溶かし、砂糖と混ぜる。
- 3) 溶き卵を②に加えてよく混ぜる。ふるった小麦粉とベーキングパウダー、①のニンジンとチーズを入れてざっくり混ぜる。（ニンジンに水分が多い場合は軽く絞る）
- 4) 型に入れて180度のオーブンで約30分焼いたらできあがり。



ニンジンが苦手な人にもオススメ♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

