

キャロットケーキ



材料（カップ 5～6 個分）

卵	… 1本(約 100g)
砂糖	… 100g
サラダ油	… 50g
レーズン	… 80g
クルミ	… 1個
ニンジン	… 100g
A 小麦粉	… 小さじ 1
ベーキングパウダー	
シナモン	
B クリームチーズ	
バター	
粉砂糖	

作り方

- 1) 卵と砂糖を混ぜ、サラダ油を加えてさらに混ぜる。
- 2) 細かく切ったレーズンとクルミ、すりおろしたニンジン、ふるった A を加えて混ぜる。
- 3) カップに生地を流し、180度のオーブンで約 30 分焼いて冷ましておく。
- 4) B をよく混ぜて絞り袋に入れ、③の上のにのせたらできあがり。



お好みでクルミなどをトッピングすると可愛いよ♪
プレゼント用にもオススメです！



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!!

