

# 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!!

