

# 金時にんじんの ケーキ



福山市内産  
「金時にんじん」使用



栄養価(1切(1/10本)あたり)

エネルギー	126kcal
たんぱく質	2.9g
脂質	4.2g
食塩相当量	0.3g

## 材料(パウンドケーキ型1本分)

ホットケーキミックス	200g	金時にんじん	1本
バター	30g	砂糖	大さじ2
卵	1個	牛乳	100cc

## 作り方

- ① 金時にんじんは小さく切り、フードプロセッサーで細かくする。  
(すりおろしてもよい)
- ② オーブンを180℃にあたためておく。
- ③ ボウルにバターを入れ、電子レンジで30秒加熱する。
- ④ ③に砂糖、卵を入れよく混ぜ、さらに牛乳、ホットケーキミックスを加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ ④に①を入れて混ぜたら、型に流し入れる。
- ⑥ オーブンで25分ほど焼き、竹串をさしてみ、何もついてこなかったら、できあがり！

