



# にんじんケーキ



## 材料 1枚分

- ・ にんじん 300 g
- ・ バター 10 g
- |         |     |
|---------|-----|
| ・ 卵     | 2 個 |
| ・ 砂糖    | 大 2 |
| ・ 生クリーム | 大 3 |
| ・ 牛乳    | 大 2 |
| ・ 塩     | 少々  |
- ・ 飾り用生クリーム 適量
- ・ 飾り用チョコ 適量

## 作り方

- ① にんじんは皮をむいて、鍋にすりおろす。中火にかけて混ぜながらにんじんに火を通す。(沸騰して3~4分)バターを加えて混ぜる。
- ② ボウルに(内)を入れ、泡だて器よく混ぜて①を加えて混ぜ合わせる。
- ③ テフロン加工のフライパンに②を流し入れ、弱火で3分裏返して2分くらい焼く。
- ④ 食べやすく切って器に盛って飾り用の生クリームを泡立てた物やチョコペンで☆型を書いて飾る。

