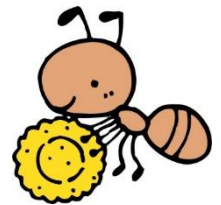




キャロットケーキ



<材 料>

作り方4人前

ホットケーキミックス 150g 人参 70g 牛乳 200g 卵 1個
マーマレード 大さじ1

<作り方>

- ① 人参は皮を剥き適当に切り柔らかく茹でて刻む。
- ② ボールに①と牛乳、卵、マーマレードを入れて良く混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックスを加えて混ぜる。
- ④ アルミカップにスプーン等を使って③を入れて天板にのせる。
- ⑤ 170に予熱したオーブンで15~20分焼く。
- ⑥ 中心まで火が通ったら出来上がりです。



<ワンポイント>

人参を茹でてから入れることで、人参の臭みがなくなります。
マーマレードの味がアクセントになり美味しいですよ！