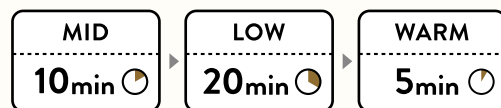




イギリス生まれの定番スイーツ。  
ヘルシーでお子様にも大人気！

## 🍰 Sweets recipe 02

# にんじんケーキ



### 材料

にんじん	1本(200g)
卵	2個
砂糖	120g
油(米油、グレープシードオイル、 太白ごま油など)	70g
薄力粉	160g
シナモンパウダー	小さじ1/2
重曹	小さじ1/2
レーズン	適量
くるみ	適量
〈アイシングクリーム〉	
クリームチーズ	70g
砂糖	小さじ2(18g)

### 作り方

1. にんじんをすりおろす。
2. ボウルに卵、砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
3. 2に油を加えて、ふるった薄力粉、シナモンパウダー、重曹を加え、1も加えて混ぜ合わせる。
4. 3にレーズン・くるみを軽く混ぜる。
5. 4をグリルパンに入れ、蓋をして【MID 10分】▶【LOW 20分】▶【WARM 5分】加熱する。
6. グリルパンから外して冷ます。
7. クリームチーズと砂糖を混ぜ合わせ、お好みで添えて一緒にいただく。

レーズンと  
くるみはお好みで。

