

牛乳やバターや卵を使わないケーキです

## にんじんケーキ

【 材料 】(アルミカップ8号10個分)

小麦粉	180g
コーンスターチ	20g
ベーキングパウダー	大さじ 1
にんじん	1/3 本
砂糖	60g
豆乳	200cc
油	大さじ 2



【 作り方 】

- ① にんじんをすりおろす。
- ② 小麦粉、コーンスターチ、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ③ ボウルに砂糖、豆乳、油、にんじんを入れ、混ぜ合わせる。
- ④ ③に②を入れ混ぜ合わせる。
- ⑤ オーブンシートを敷いた天板、又はアルミカップに分け入れて170℃のオーブンで15～20分焼く。  
※ 竹串などで刺して、生地がついてこなければ焼き上がりです。

※ 市販のホットケーキミックスを使うとより手軽にできます。