

我が家の簡単レシピ にんじんケーキ



小さめのにんじんを一本使います。人参嫌いの子供でも喜んで食べてくれました！

材料	
薄力粉	120g
砂糖	60g
バター	60g
アーモンドプードル	60g
卵黄	2個
ベーキングパウダー	5g
人参のすりおろし	130g
卵白	2個
砂糖(メレンゲ用)	20g
粉砂糖(飾り用)	20g



- *作り方**
- ① オーブンは170℃に設定、小麦粉・ベーキングパウダーはふるいにかけろ。
 - ② ボウルにバターを入れ砂糖を2回に分け白っぽいくريمة状になるまで混ぜる。
 - ③ ②に卵黄↓人参↓アーモンドプードルの順で加え混ぜる。
 - ④ 卵白を別のボウルでメレンゲ用の砂糖を入れ角が立つまで泡立てる。
 - ⑤ ④で作ったメレンゲを③に半量を入れ、小麦粉を入れる。
 - ⑥ 残りの半量の卵白を入れたら泡を消さないようさつくり混ぜる。
 - ⑦ 170℃のオーブンで35分〜40分焼く。
 - ⑧ 冷めてから粉砂糖を茶こしでふるう。