

# 人参バターケーキ

## 【 材 料 】

		(1人分)
小麦粉	…	15g
B.P	…	0.8g
人参	…	10g
バター	…	5g
砂糖	…	5g
卵	…	10g
牛乳	…	5g



## 【 作り方 】

- ① 人参は軟らかく茹で、フードカッターなどでつぶしペースト状にした後、冷ましておく
- ② 小麦粉・BPは一緒にふるっておく
- ③ 卵は割りほぐしておく
- ④ バターは溶かしておく
- ⑤ ②に①+③+牛乳を混ぜ合わせる
- ⑥ ⑤がまとまったら溶かしておいたバターを加え混ぜる
- ⑦ 生地をアルミカップに等分し、180℃のオーブンで12～15分位火が通るまで焼いたら、出来上がり！

※ 簡単で色もきれいです  
今回は仕上げに粉砂糖をふってみました