

パインケーキ



材料(天板1/2枚分)

食材	分量
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	10g
砂糖	80g
卵	6個
にんじん	80g
マーガリン	30g
サラダ油	50g
ドライパイン	100g

調理時間	30分
エネルギー(1人分)	132Kcal(天板1/20枚)

作り方

下準備

- ・マーガリンを溶かしておく。
- ・オーブンを180度に温めておく。
- ・にんじんはすりおろしておく。

作り方

1. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
2. 溶いた卵と砂糖、すりおろしたにんじんを混ぜ合わせる。
3. (2)に(1)とドライパインを混ぜ、溶かしたマーガリン、サラダ油を加えて混ぜる。
4. 天板にオーブンシートを敷き、その上に(3)を流して、180度のオーブンで20分くらい焼く。
5. 焼き上がったら、切り分けて盛りつける。

※オーブンによって焼き加減が変わるので、途中で様子を見てください。