

学校給食のおすすめレシピ

芝山にんじんケーキ

＜マドレーヌカップ 5個分＞

薄力粉	50g *
ベーキングパウダー	2g *
上白糖	大さじ2
牛乳	大さじ2
サラダ油	大さじ2
卵	1/2個
バニラエッセンス	少々
にんじん	100g
グラニュー糖	大さじ1
黒いりごま	少々



＜作り方＞

- ① にんじんは、半分はゆでて裏ごしし生地に混ぜて使う。半分は千切りしてグラニュー糖をふりかけてから火にかける。焦げないように煮詰めてグラッセを作る。
- ② ボールにサラダ油と砂糖、卵を入れてよく混ぜる。①の裏ごししたにんじんも加えて混ぜ合わせる。
- ③ ②に*をふるいながら加え、へらでさっくり混ぜ、生地が均一になったら千切りのにんじんグラッセを加え、混ぜ合わせる。（*はホットケーキミックスでも代用ができます）
- ④ カップに③を分け入れ、180℃に余熱したオーブンで25分程度焼く。
- ⑤ 焼けたら、網に広げて粗熱をとり、冷めたらふるいで粉糖をふりかける。

丸朝園芸農業協同組合からいただいたにんじんを使ったケーキ。
子ども達にも大人気の献立なんだ。

