

学校給食で人気の「にんじんケーキ」を風和里風にアレンジしました。
ぜひご家庭でも作ってみてください♪



芝山町キャラクター
しばっこくん

人参のケーキサレ



【材料】

人参	500g	みじん切り
玉ねぎ	500g	みじん切り
塩	20g	
オリーブオイル	200ml	
全卵	400g	
チーズ	200g	
牛乳	260g	
グラニュー糖	20g	
黒胡椒	2g	
薄力粉	460g	
ベーキングパウダー	18g	

【作り方】

- 鍋にオリーブオイルをひいて野菜と塩を加え、30分くらい炒め、粗熱を取っておく
- 卵をよく混ぜて、チーズ、牛乳、グラニュー糖、胡椒を加え混ぜ合わせ、粗熱が取れた野菜を入れて混ぜる。※好みでスパイスやナツツを入れてもOK
- 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るい、2, 3回に分けて少しづつまぜる。
- 170℃で50分～60分焼いて、くしに生地が残らなければOK

