

にんじんとじゃがいものケーキ



材料 (作りやすい分量 10~12コ分)

- ・ にんじん 300g
- ・ じゃがいも 120g
- ・ ホットケーキミックス 150g
- ・ 卵 1個
- ・ 牛乳 100ml
- ・ 砂糖 50g
- ・ バター 50g



作り方

- ① にんじんはみじん切り、じゃがいもは1cm角に切る
- ② ボールに卵をほぐし、牛乳、砂糖を加え混ぜる。
ホットケーキミックスを加え混ぜる。
- ③ 溶かしたバターを②に加えてしっかり混ぜ、①を加えてさらに混ぜる。
- ④ マフィンカップに③を6分目まで入れ、180℃のオーブンで20~25分焼く。竹串を刺して生地が付かなくなれば焼き上がり。

ポイント

じゃがいもは小さく切ると火が通りやすくなります。