

人参と法蓮草のケーキ



▼材料（10cm パウンド型×2 個分）

- 法蓮草 …1/3 束
- 人参 …140g
- 卵 …2 個
- 砂糖 …120g
- グレープシードオイル …150cc
- A：
 - ・薄力粉 …170g
 - ・ベーキングパウダー …小 2
 - ・シナモンパウダー …小 1
 - ・塩 …小 1/4

▼作り方

- ① 法蓮草は茹でて冷水にとって、水気を絞り細かく切る。
- ② ボールに卵を割りほぐし、砂糖を混ぜる。
- ③ 人参をすりおろして加え、①とグレープシードオイルを混ぜる。
- ④ Aをふるって加えてさっくりと混ぜる。
- ⑤ 型にオイル（分量外）を塗って粉をはたいておき、③を流し入れ 180 度のオーブンで 35 分程焼く。