

## 人参の蒸しケーキ



### ▼材料（5cm ココット皿/6 個分）

- 人参 …180g
- A：
  - ・砂糖 …70g
  - ・塩 …小 1/2
  - ・グレープシードオイル …大 4
- B：
  - ・薄力粉 …150g
  - ・ベーキングパウダー …小 1
  - ・シナモン …小 1
- 牛乳 …大 3
- レーズン …大 2

### ▼作り方

- ① ボウルに人参のすりおろしとAを混ぜ、牛乳を加える。
- ② Bを振るって加え、へらでさっくりと混ぜる。
- ③ レーズンを加え、サラダ油（分量外）を塗った型に流しこむ。
- ④ 強火で15分程蒸す。