



今月のおすすめクッキング！

**今月は給食室の三浦香織先生に
紹介してもらいました！**

ふわふわ米粉のキャロットケーキ

ボウル一つで材料をぐるぐる混ぜるだけ！ 人参の易しい甘さがふんわり広がります。



- ・米粉 100g
- ・すりおろし人参 100g
- ・卵 1個
- ・砂糖 60g
- ・サラダ油
- ・ベーキングパウダー

①オーブンを180度に予熱する。
ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加え、ホイッパーでよく混ぜる。

②サラダ油、すりおろし人参の順に加え、
その都度よくかき混ぜる。

③米粉、ベーキングパウダーを加え、
良くかき混ぜ、型に流し込む。



④180℃のオーブンで35～40分焼く。竹串を刺し、生地が付いてこなければ出来上がり！

