

料理名 人参カップケーキ

保育園で手作りした「干し柿」を入れて作りました。干し柿と人参の優しい甘さで子どもたちにも人気でした。レーズンやプロセスチーズを入れてもおいしいです。

## 材料 (4人分)

・人参	1／2本	・砂糖	大さじ1と1／2
・バター	20 g	・牛乳	大さじ2
・ホットケーキミックス粉	150 g		

- ① 人参は、おろし金でおろす。
- ② ボールに、①と砂糖・溶かしバター・牛乳を入れよく混ぜ合わせる。
- ③ ②にホットケーキミックス粉を加えさっくり切るように混ぜる。(水分が足りないようなら牛乳を足す。生地の目安はカップに流れるくらい)
- ④ お好みのカップに流し込み、180℃のオーブンで15分焼いて出来上がり。



2024/01/23