

お料理レシピ

# むぎのたね

2024.2.9 No. 261

野のはな空のとぴ保育園

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	20g	・牛乳	大さじ2
・ホットケーキミックス粉	150g		

- 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。生地が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。

