

オレンジ風味のキャロットケーキ



調理時間

約40分

カロリー

234kcal(1人分)

材料

(マフィン型6個分)

卵	1個
砂糖	30g
ニンジン(すりおろす)	100g
レモン汁	10ml
オレンジジュース	60ml
ホットケーキミックス	200g
サラダ油	大さじ3
アーモンドスライス	10g
マフィン型紙ケース	6枚
粉砂糖	適宜

作り方

- 1 ボウルに卵を割りほぐし砂糖を加え泡たて器で混ぜ合わせ、ニンジン、レモン汁、オレンジジュースを加える。
- 2 ホットケーキミックスを(1)に加え、ゴムベラで大きく混ぜ合わせ、最後にサラダ油を加えよく混ぜる。
- 3 (2)をマフィン型に分け入れ、ダッチオーブンに並べ蓋をしてグリルに入れる。
- 4 ケーキ/パンモード(標準)を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で10分余熱する。
- 5 ダッチオーブンからケーキを取り出し、冷めたところで粉砂糖をふる。

ニンジンの代わりに、ジャガ芋、カボチャ、ズッキーニなどもよく合います。シナモンや、ラム酒、ハチミツを少し加えてもよいでしょう。