



食育ソムリエのおすすめ
野菜たっぷり
レシピ

生地とクリームに、香川県特産の金時ニンジンを使ったケーキです。お子さんにもオススメです！

今日の食材




金時ニンジン



にんじんケーキ (Xmas用)

【材料】(4人分)

金時ニンジン …… 1本	牛乳 …………… 100cc
金時ニンジンの葉 … 適量	粉糖 …………… 適量
砂糖 …………… 45g	
 国産米粉入りホット	<ホイップクリーム>
ケーキミックス … 165g	生クリーム … 200cc
卵 …………… 1個	砂糖 …………… 9g
溶かしバター …… 10g	

【作り方】

- 1 ニンジンを飾り用に2cm程度の小さなニンジン型に切り、レンジで1分加熱する。
- 2 ①の残りのニンジンをすりおろし、①と砂糖と一緒に鍋に入れ、汁気がなくなるまで煮る。飾り用のニンジンを取り出し、葉を差しておく。
- 3 ボウルにホットケーキミックス、卵、溶かしバター、牛乳、②のすりおろしニンジンを半量入れて混ぜ合わせる。
- 4 フライパンにバター(分量外)を溶かし、③を流し入れてホットケーキを3枚焼く。
- 5 生クリームと砂糖を泡立て、②の残りを加えて軽く混ぜる。
- 6 3枚のホットケーキの間にクリームを絞り出して重ねる。
- 7 ⑥の上部に粉糖を振りかけ、クリームと②のニンジンを飾る。