

にんじんケーキ（卵除去食）レシピ



材料	4 人分	作り方
薄力粉	4 5 g	① 小麦粉、ベーキングパウダー、きなこ、スキムミルクは合わせてふるっておく。 ② にんじんは、すりおろして、水気をきっておく。 ③ 油、牛乳、レモン汁、砂糖をよく混ぜ合わせる。 ④ 材料を混ぜ合わせて、鉄板に流してオーブンで焼く。 * 焼き時間と温度の目安 (200℃ 15分) * 家庭では、ちょうどよい大きさの型やアルミカップに流して焼いてください。 * 分量は、給食の分量（小学生の量）です。 ご家庭で作る時は、目安として参考にしてください。
スキムミルク	大さじ1	
砂糖	大さじ3	
ベーキングパウダー	小さじ1/3	
紅花油	大さじ2	
にんじん	50 g	
レモン果汁	1ml	
牛乳	45ml	
きなこ（大豆）	大さじ1	
すりおろしたにんじんを混ぜて焼き上げる にんじんのオレンジ色がきれいなケーキです。 にんじんが苦手な人でもおいしく食べられます。		

