

## ニンジンのカップケーキ（保育園・幼稚園向け）

合計加熱調理時間 約 **15分**

[1人分：80kcal／食塩相当量：0.2g]

野菜が苦手なお子様もペロリ。にんじんたっぷりの栄養満点ケーキ。



## 材料（16人分 [1人分1個]）

ニンジン（すりおろす）	180g
溶かしバター	30g
砂糖	30g
ホットケーキミックス	200g
卵：M玉（割りほぐす）	1個
牛乳	100cc

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

16人分 [1人分1個]  
(50ccの紙カップ 16個分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	0%	15分	180℃	—

## 作り方

1. ボールにすべての材料を入れてよく混ぜ合わせる。
2. 紙カップに1のたねを入れて、20mmのホテルパン1枚に並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。

**調理ポイント** ◆カップにたねを流し入れる際、絞り出し袋に入れると作業がしやすい。