

## 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 **20**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。ニンジンたっぷりの栄養満点ケーキ。



## 材料 (32人分 [1人分1個])

ニンジン (すりおろす)	360g
溶かしバター	60g
砂糖	60g
ホットケーキミックス	400g
卵: M玉 (割りほぐす)	2個
牛乳	200cc

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。  
※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 分量

32人分 [1人分1個]  
(50ccの紙カップ 32個分)

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	20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2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。