

ハウレンソウとニンジンのパウンドケーキ

バター不用



材料 (パウンドケーキ1本分)

(17.5cm×4.5cm)

★ニンジン	
ニンジン	60g
タマゴ	1個
砂糖	15g
オリーブオイル (またはサラダ油)	15g
ホットケーキミックス	100g
▲ハウレンソウ	
ハウレンソウ 1/4束 (約50g)	
タマゴ	1個
砂糖	15g
オリーブオイル (またはサラダ油)	15g
ホットケーキミックス	100g
牛乳	大さじ2

作り方

- ① ニンジンを洗い皮ごとすりおろす。
- ② ボウルに、タマゴ、砂糖を入れ、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ③ オリーブオイル(サラダ油)、ニンジンを入れてさらに混ぜる。
- ④ ホットケーキミックスを入れて混ぜる。
(水気が足りなければ牛乳(分量外)を足し、多いようであればホットケーキミックスを足す。もったりしていればOKです。)
- ⑤ ハウレンソウはさっと湯がいて冷水に取り、ザク切りにしてから水気をしっかりと絞る。
- ⑥ ミキサーにハウレンソウ、オリーブオイル、牛乳を入れて攪拌する。
- ⑦ ニンジンとは別のボウルを用意し、タマゴ、砂糖を入れ白っぽくなるまで良く混ぜる。
- ⑧ ⑦に⑥を入れてよく混ぜて、さらにホットケーキミックスを入れて混ぜる。
- ⑨ 型に④と⑧を流し入れ、180度に予熱したオーブンで30～35分焼く。

*お好みでクリームを添えてお召し上がりください。