



調理時間 15分+蒸し時間

材料 プリンカップ 15個分

小麦粉	175g
シナモン	小さじ 1
重槽	小さじ 1
ベーキングパウダー	小さじ 1/2
卵	2個
にんじん	1本 (120g)
塩	小さじ 1/4
砂糖	140g
サラダ油	135g

作り方

1. 小麦粉、シナモン、重槽、ベーキングパウダー、塩は合わせてふるっておきます。
にんじんはすりおろします。
2. 大きめのボールに卵を割り入れて泡立器で溶きほぐし砂糖を少しずつ加えて、もったりするまでよく混ぜます。
サラダ油も少しずつ加えてよく混ぜます。
3. 上記 2.にすりおろした にんじんを入れます。



4. 粉類を入れてゴムベラで混ぜます。



5. プリンカップにグラシンを敷いて生地を入れて蒸し器で15分蒸します。



アドバイス

◎ サラダ油はカップで計量するとアバウトになるので g で表示しました。
またサラダ油を使うのは生地をふんわりと仕上げる役割があるためです。