～給食レシピ紹介～
にんじんとみかんのケーキ

材料

＊８人分

・バター…少々
（型に塗る用）

・小麦粉（薄力粉）　…90g
・ベーキングパウダー…4g
・にんじん　…50g
・サラダ油　…90g
・砂糖　…90g

・たまご　…90g
・牛乳　…3g
・みかん缶詰…215g

作り方

①型に合わせてクッキングペーパーを敷く。または、型に、薄くバターを塗る。オーブンは１７０℃に温めておく。みかん缶詰のシロップを切る。

②小麦粉とベーキングパウダーはふるっておく。

③にんじんは、みじん切りにする。

④ボウルにサラダ油と砂糖を入れて、泡立て器でよく混ぜる。

⑤たまごを入れてしっかり混ぜたら、さらに③と牛乳を加えて混ぜ合わせる。

⑥②を加え、さっくりと切るように混ぜる。

練らない！

⑦生地を型に流し込み、シロップをしっかり切ったみかんを入れる。型を２～３回落として空気を抜き、１60～170℃で４0～50 分、オーブンで焼いたらできあがり。

メモ

＊生地を作るときは、小麦粉を入れたらさっくり混ぜます。練ってしまうと、生地がきれいに膨らまなくなってしまいます。
＊焼き上がりの目安…ケーキの中央に竹串を刺したときに、生の生地がつかず、表面にきれいな焼き色がついていれば良いです。
《参考》家庭用のオーブンで試作した際、丸いケーキ型（直径 19 ㎝、高さ３㎝）で 160℃45 分、パウンド型（２２㎝×5.5㎝×６㎝）で 160℃50 分焼きました。焼き上がりは、使うオーブンによって変わってくるので、様子をみて、焼き時間や温度を調整してください。