# ~繪館レシピ細介~

## にかじかと歌かんの





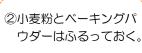


#### 材料

- \*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
- サラダ油 ...90g
- ...50g
- 砂糖 ...90g
- ・たまご ...90g
- ...3g • 牛乳
- 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。





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。



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、1 60~170℃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 cm、高さ3 cm)で 160°C45 分、パウンド型(22cm×5.5 cm×6 cm)で 160°C50 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。