



「あけぼのケーキの作り方」

《材料》（大人2人分）※子ども（3～5歳）では、3人分になります。

- ・小麦粉 60g（2/3カップ）
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・水 大さじ2
- ・人参 中1/5本
- ・砂糖 大さじ3
- ・油 小さじ2

《作り方》

- ① 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて粉ふるいなどでふるいます。
- ② 人参はすりおろします（水分は絞らないようにします）。
- ③ ボウルに②を入れ、砂糖を加えてよく混ぜます（生地が固いようなら水を加えてください）。
- ④ ③に①を数回に分けて入れ、さっくりと切るように混ぜます。
- ⑤ ④に油を散らすように入れて混ぜます。
- ⑥ オーブンを200℃に温め、約10分焼き、温度を170℃に下げ、20分ほど焼きます。

盛り付け例



人参が嫌いな子も食べやすいメニューです。
人参の量や水分によって、いろいろな形に焼きあがります。
とんがり帽子みたいになることもあります。お楽しみに。

