オレンジ風味のキャロットケーキ



調理時間　約40分
カロリー　234kcal(1人分)

材料　(マフィン型6個分)

卵	1個
砂糖	30g
ニンジン(すりおろす)	100g
レモン汁	10ml
オレンジジュース	60ml
ホットケーキミックス	200g
サラダ油	大さじ3
アーモンドスライス	10g
マフィン型紙ケース	6枚
粉砂糖	適宜

作り方

1. ボウルに卵を割りほぐし砂糖を加え泡たて器で混ぜ合わせ、ニンジン、レモン汁、オレンジジュースを加える。
2. ホットケーキミックスを(1)に加え、ゴムベラで大きく混ぜ合わせ、最後にサラダ油を加えよく混ぜる。
3. (2)をマフィン型に分け入れ、ダッチオーブンに並べ蓋をしてグリルに入れる。
4. ケーキ/パンモード(標準)を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で10分余熱する。
5. ダッチオーブンからケーキを取り出し、冷めたところで粉砂糖をふる。

ニンジンの代りに、ジャガ芋、カボチャ、ズッキーニなどもよく合います。シナモンや、ラム酒、ハチミツを少し加えてもよいでしょう。