

今月は、にんじんを使ったスイーツを家庭クラブの皆さんが作ってくれました。にんじんの甘みと味噌のふんわりとした香り、滑らかな豆腐クリームがマッチしたやさしい味のケーキです。

お好みでチョコソースをかけても美味しいですよ！



#### 材料 (18cmの丸型1台分)

- にんじん・1本      ○卵・・・2個
- 砂糖・1/2カップ      ○サラダ油・1/2カップ
- 味噌・大さじ2      ○小麦粉・2カップ
- ベーキングパウダー・・・大さじ1
- くるみ・小さじ2      ○シナモン・小さじ1
- 板チョコ・1枚 (ビターがおすすめ。刻んで使います)

#### 【豆腐クリーム】

- 絹ごし豆腐・1丁      ○砂糖・大さじ5
- 生クリーム・・・大さじ2



豆腐たっぷりクリームの  
にんじん味噌ケーキ

今月の食材  
にんじん

つくりかた

- ①オーブンを160℃で予熱しておきます。
- ②ボウルに卵と砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまでよく混ぜます。
- ③②にすりおろしたにんじん、サラダ油、味噌を入れてよく混ぜ合わせます。
- ④③に小麦粉とベーキングパウダーをふるい入れ、さっくりと下から空気を入れるように混ぜ合わせます。粉が混ざったら、シナモン、刻んだチョコレート、刻んだくるみを入れて混ぜ合わせます。
- ⑤ケーキ型にクッキングシートを敷き、④を流し込みます。少し上から落とし、余分な空気を抜くのがコツです。オーブンで30~40分焼きます。
- ⑥豆腐クリームを作ります。豆腐の水気を切り、砂糖と一緒に滑らかになるまで混ぜ、生クリームを入れてさらに混ぜます。
- ⑦焼き上がったケーキを切り分け、豆腐クリームを添えて完成！

