



苦手な野菜をおいしく食べよう! -にんじん編-



大容量でお買い得!



1048 熊本県 大自然ファーム
本田さんのフルーツ人参
700g前後

もれなく
20
ポイント

本体 **258**円
(税込 279円)

ジュースにもおすすめです

はちみつ入りキャロットケーキ



加熱した人参の食感や、香り、甘さが苦手な方におすすめ!
人参本来の甘さにはちみつを加えて、やさしい味わいの
ふんわりケーキに焼き上げます。

材料 (8個分)

- 1048** 本田さんのフルーツ人参 1/2本
 - 135** 産直 こめ育ちさくらたまご 1個
 - 小麦粉 90g
 - サラダ油 1/3カップ
 - 695** はちみつ 大さじ4
 - シナモンパウダー 小さじ1/2
 - アルミカップ 8個
- A** ベーキングパウダー .. 小さじ2/3
砂糖 大さじ2

作り方

- 人参はすりおろし、卵は割りほぐす。
- ボウルに薄力粉とAを入れてよく混ぜ合わせる。サラダ油を加えてよく混ぜ、①とはちみつ、シナモンパウダーを加える。よく混ぜ合わせ、アルミカップに均等に流し入れる。
- オーブンを180℃に温め、②の表面に焼き色がつくまで15~20分くらい焼く。